DIZIONARIO D'AGRICOLTURA, O SIA LA COLTIVAZIONE ITALIANA, IN...

DIZIONARIO D' AGRICOLTURA

O SIA

LA COLTIVAZIONE ITALIANA,

In cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le Terre seminative, i Prati, i Boschi, le Vigne, ed i Giardini.

COME PURE,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de' polli, delle api, de' bachi da sete, le loro malattie, ed i loro rispettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di Campagna, con molte altre interessanti notizie relative alla COLTIVAZIONE ITALIANA.

RACCOLTO DALLE PIU' SICURE E RECENTI OSSERVAZIONI

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

Conte del S. R. Impero, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze, dell' Accademia Georgica di Padova ec.

QUINTA EDIZIONE

Corretta e notabilmente accresciuta da altro Autore di molti utilissimi Articoli a maggior comodo degli Amatori dell' Agricoltura, e divisa in cinque Tomi.

TOMO TERZO.

IN VENEZIA, MDCCCIV.
PER FRANCESCO SANSONI
CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO

DIZIONARIO D'AGRICOLTURA,

OSIA

LA COLTIVAZIONE ITALIANA.

E

ECONOMIA RUSTICA: è l'arte di conoscere tutti gli oggetti utili, e lucrativi della campagna, di procurarseli, di conservarli, e di trarne il più grande possibile vantaggio. Questa maniera di arricchirsi è d'una prodigiosa estensione: è un tributo imposto dalla natura a tutti gli esseri, di maniera che neppure gli elementi stessi non ne vanno esenti. Sarebbe un'opera considerabile esporre le cose che sono comprese nella economia rustica. Ecco le principali. Quegli che viverà alla campagna,

e che deve ricavar profitto dal suo soggiorno, riconoscerà l'agricoltura e il giardino in tutti i loro detagli, e dovrà sapere tutto ciò che concerne per le fabbriche necessarie sì per esso lui, come per la sua famiglia, per i suoi domestici, per i suoi animali; e per le differenti raccolte; la caccia, la pesca, la falconeria, le razze, le acque, le selve, li differenti lavori rustici; molte manifatture, come sarebbe la majolica, le stoviglie, la calce, la terra per formare varie cose, il ferro ecc. Qualunque siane l'opinione del popolo sopra la vita d'un uomo che interamente s'impieghi a questi oggetti, io non ne ravviso altra, senza eccezione, che sia più conforme alla natura, alla salute, alla estensione delle vantaggiose cognizioni, al sollevamento dell'ingegno, alla semplicità de' costumi, al gusto delle cose buone, alla virtù, al ben pubblico, all'onestà ed al buon senso.

ELCE. *Vedi* LECCIO.

ELICRISIO. Quest'è una pianta, che getta molti fusti legnosi all'altezza poco più di un piede, li quali sono lanuginosi, e bianchicci, con foglie strette e pelose. In cima de' suoi ramoscelli spuntano li fiori, che sono composti di molti altri fioretti, disposti a guisa di stella, di colore giallastro, posti in un calice squamoso, che talvolta è di color dorato, talvolta argentino, e talvolta zolferino. Questo fiore si può conservare più anni, senza che si vizzi, o infracidisca, per essere senza flemma, che perciò fu detto immortale, e tiene un odore forte e grato. Il seme è bislungo, di colore fra il giallo, ed il rosso, con certa piuma bianca, odorifera, ed acre. Questa pianta è incisiva aperitiva, e vulneraria, toglie le ostruzioni, pro-

muo-

muove i mestrui, ammazza i vermi, e scioglie il sangue rappreso.

ELITROPIO. *Vedi GIRASOLE.*

ELLEBORO. Erba nota medicinale, ed è di due spezie, una fa il fiore bianco, l'altra d'un rosso nero, e crescono ne' luoghi montuosi, e caldi. Le radiche dell'elleboro da' fiori rossi, che devono esser grosse, ben fatte, e di color nericcio, purgano gli umori malinconici, ma così violentemente, che si danno solo a' temperamenti forti: sono meno dannose in decozione; convengono all'ipocondria, alla pazzia, alle vertigini, all'epilessia, all'apoplesia, alla scabbia: la dose in infusione è da una dramma fino ad una mezz'oncia.

ELLERA. Pianta di due spezie, arborea, e terrestre. L'arborea, che cresce alle muraglie, e attorno a' fusti degli alberi grossi, pregiudica tanto all'une, che agli altri. Le di lei bacche recenti muovono il vomito, ed il secesso; seccate poi, e prese in dose di dramme una nell'aceto distillato, o nel vino eccitano il sudore, ch'è profittevole nella peste. Adoperate esternamente le foglie fanno colare le vescichette della pelle. La terrestre, che viene ne' luoghi umidi, è amara, calida, vulneraria, e assai pettorale: s'usa per iscioglere il tartaro del polmone; è buona contro la tosse, e l'etsia, e l'ulceri de' reni. Cotta nel vino, ovvero cervogia si adopera nella tisi scorbutica, nell'asma, e nella pleuritide; scioglie il sangue grumoso, e l'espelle per orina.

ENULA. Pianta che nasce ne' luoghi umidi, si semina in Febbrajo, e fiorisce in Luglio. Ha le foglie simili al Verbasco, benchè più lunghe, più larghe, appuntate, con una costo-

la grossa. Fa un fusto solo, languinoso, in cima al quale vengono de' piccioli rami, e ciascuno sostiene un fiore. La radica è grossa, soda, tortuosa, nera al di fuori, e dentro bianca; è aperitiva, e incisiva, giova agli asmatici, e alli stomachi frigidi.

ERBA. Per parlare assolutamente s' intende quella che produce la terra senza coltura. L'erbe pertanto sono quelle, che prima mandano fuori le foglie, che 'l gambo, e mettono i gambi allora ch' elle vogliono fare il seme, e quando questo è arrivato al grado di maturazione per lo più si seccano. Siccome se ne vedono un' infinità di spezie, così hanno tutte una maniera di fiori totalmente diversa; e racchiudono in se medesime una virtù affatto particolare.

L'erbe cattive, che nascono tra le semente, gli fanno infinito danno per i sughi che attraggono, e impoveriscono del necessario nudrimento la buona sementa. Ve ne sono delle più, e meno perniciose; alcune sono facili ad estirparsi, ed altre più difficili, come la gramigna, l' unghia cavallina, il meliloto, e simili; alcune rendono la raccolta magra, e minore; altre cagionano un maggior danno, facendo ammalare le buone piante, e rendendole sterili. Non è così facile il distruggere tutto ad un tratto da un terreno le mal' erbe; il miglior mezzo è di svellerle assieme con le loro radici allorchè sono giunte ad una certa altezza prima che abbiano condotti a maturità i loro semi, e questo ripeterlo più volte, e per più anni; ma bisogna avvertir nel fare una tale operazione di non arrecare maggior danno che utile al grano, e biade col calpestìo, o con lo svellere nel tempo istesso le pianticelle delle biade; onde convieno

smo-

smovere prima la terra col sarchio, acciocchè si possano più facilmente sbarbare le mal' erbe senza pregiudizio della semenza, e questo si faccia quando la terra non è nè troppo secca, nè troppo umida, mentre al seccore si strappano l' erbe, e restano le radiche, e alla troppa umidità si svellono facilmente insieme le buone piante. Le donne sogliono essere impiegate in questo lavoro, e l' erbe che raccolgono servono di nudrimento alle vacche, ed altre bestie. Nelle terre lasciate in riposo con più facilità si può procurare l' estirpazione delle cattive erbe, poichè quando sono cresciute ad una certa altezza, arando il terreno si sotterrino, ed ogni volta che il campo torna a verdeggiare, perchè o l' istesse o altre abbiano germogliato; si ripeta l' aratura, talmentecchè le radici sollevate così all' aria, e inaridite dal calor del Sole, perderanno l' attività vegetante, e periranno. I moltì lavori sono il più efficace mezzo per distruggere le cattive erbe: alla calcina pure, ed alla marga si attribuisce questa proprietà.

V' ha una grande differenza tra l' erbe che nascono nelle praterie, e quelle che nascono su de' colli, ma ciò nullaostante hanno ambedue il loro merito particolare. Le praterie vanno talvolta soggette ad essere inondate dalle acque, le quali portandovi il beneficio della belletta, le fa crescere, e le nutrisce del proprio grasso, ma vi porta anche una moltitudine di animali, la cui dimora non può far a meno di non renderle molto ubertose, e quasi sempre verdeggianti. Laddove li colli, non andando soggetti, atteso il declivio del loro terreno, alle fiumane, ed essendo meno adacquati, producono un' erba più dilicata, il cui pascolo rende la carne degli ani-

mali più perfetta, e più gustosa a mangiare ;

Le peggiori di tutte le erbe sono quelle che nascono nelle praterie acquitrinose, o palustri. Quel poco di buono che vi si può trovare, in tanta infinità di erbe che vi allignano, è sempre tramischiato di giunchi, di ghiaggiuoli, d'erbe dure e taglienti, che feriscono, e fan sanguinare il palato degli animali. Quest'erbe, quando si saranno perfettamente seccate, potranno servire di letto alle bestie, di coperta agli ovili, e di stipa onde scaldar i forni per cuocere il pane. Del resto, per quanto grande diligenza si usi a separare le men cattive da quelle che posson recare nocumento agli armenti; per quanto studio si faccia, acciò si secchino perfettamente, onde tor loro, se fia possibile, quell'ordine di melma, e di bitume, (indizio evidente della loro malignità), non si arriverà mai a rettificarle in guisa, che il loro nutrimento sia buono.

Quelle erbe poi che si coltivano ne' verzieri, son tolte comunemente da' prati; e poi trasportate nelle proprie abitazioni per servirsene negli usi occorrenti. I botanici si portano e ne' prati, e su' i colli onde discoprire tra le piante ordinarie una moltitudine innumerabile di semplici, i quali vengon disposti, mediante la loro cognizione, sotto diversi generi; e ciascun genere vien diviso nelle sue spezie. Tutte quelle specie, che son comprese sotto uno stesso genere, si riconoscono dalla uniformità della loro configurazione; ch'e quanto dire dall'identità delle loro parti essenziali, e delle loro qualità dominanti; come che differiscano tra di loro per la maggioranza, o minoranza, del loro odore, del loro sapore, e della loro attività. Sebbene la virtù dell'erbe, an-

cor-

corchè siend d'una stessa spezie, può benissimo variare, secondo la variazione de'climi, e de' terreni, dove crescono. Da tutte quest'erbe si ricavano de' medicamenti preparati, de' balsami preziosi, de' purgativi poderosissimi, e de' rimedj contro le piaghe molto efficaci. Gli stessi animali vi trovano degli antidoti sicurissimi, per guarire da tutt'i mali.

ERBA BELL'UOMO. *Vedi BELL' UOMO.*

ERBA BUONA. Così si chiama quest'erba per la sua bontà. Alcuni la nominano *Siderite*, ed altri *Erba Giudaica*, perchè se ne servivano gli Ebrei per saldar le ferite: Si suole fare di essa de' bagni a' fanciulli paurosi, e perciò sarà bene averne de' fastelli ben seccati per servirsene quando occorre, quantunque altri se ne vagliono della *Verbena*. Si semina questa erba nel Mese di Febbraro, e di Marzo, ma è meglio piantarla rara in luoghi soleggiati ed aprichi. Ella è di lunga durata, e si ripianta di tre in tre anni.

ERBA PERSA. *Vedi MAGGIORANA.*

ERBA SANT'ALBERTO. Quest'erba venne così chiamata, perchè l'usava quel Santo. I Contadini ordinariamente se ne servono nelle ferite, e tagli che si fanno nelle varie operazioni villereccie: essa li consolida, e li sana perfettamente; lo stesso avviene nelle ulcere contumaci, e perciò li Chimici la adoprano ne' mali esteriori delle gambe.

ERBA SANTAMARIA. *Vedi SANTAMARIA.*

ERBA SPAGNA. Erba pratense. *Vedi MEDICA.*

ERBA TE' Questa pianta fu portata dalla Cina, e riesce benissimo: si semina di anno in anno, cogliendosi le foglie, e facendole seccare all'

all'ombra: La sua sementa è minuta, e perciò si semina rara in vasi, o cassette di terra magra, e leggiera, per poscia trapiantarla in luogo di buona terra, e sito soleggiato, in distanza di un buon palmo. Ha un buon odore, e fa la pianta frondosa, ed assai alta, seminandosi nel mese di Marzo a Luna crescente. E' stimata salubre, diuretica, e sudorifera, facendosi bollire in acqua, e prendendosi la mattina a digiuno, due, o tre ore dopo del pranzo all'uso del Caffè. Di questa se ne fa parimente Tabacco capitale, e molto giovevole.

ERBA ZIA. Tutta la bellezza di quest'erba consiste nelle foglie dipinte a varj colori. Ama luoghi soleggiati, e nasce volentieri fra le pietre. Però fa mirabilmente seminandola a prima stagione in Luna crescente, nè luoghi dominati dal Sole, e poscia ripiantandosi ben rara, e discosta in buon terreno, e sito soleggiato, zappandosi, e adacquandosi, secondo il bisogno. Si raccoglie la semenza in Autunno; per seminarla poscia, come si disse, a Primavera ben per tempo.

ERBAGGIO. Con questa voce s'intende propriamente ogni sorta di erba che si suole mangiare. Gli erbaggi, o erbe usuali per la cucina, sono l'*acetosa*, il *lapazio*, l'*atrepice*, la *bietola*, il *prezzemolo*, gli *spinaci*, il *cavolo*, il *cavolo fiore*, i *brocoli*. Le *lattughe* poi, i *radicchi*, e gli *appj*, quantunque siano buoni a cuocersi in varj modi, sono però destinati principalmente per le insalate. Si possono congiugnere insieme colle insalate altri erbaggi, ma con moderazione, come la *selvastrella*, ed il *cerfoglio* comune, che si semina ogni mese; e così ancora il *cerfoglio muschiato*, che resiste al freddo, e al

al gelo: i *cerconcelli*, ed i *rapperonzoli*, che si possono seminare nell'orto, o ne' campi, dove per ordinario rinascono ogni anno per se medesimi dal proprio seme.

Siccome la maggior parte degli erbaggi sono molto insipidi, così han bisogno del condimento de' fortumi, i quali mediante il lecchetto del sal volatile, che in se contengono, danno loro sapore. *Vedi* FORTUME.

ERBE PERENNI. Ottima sarà per chi si compiace di aver piante di erbe odorifere, e fiori senza l' impiccio di averli a seminare ogni anno, e trapiantarli, di provvedersi di quelle piante, che poste una sol volta in terra grassa per altro, ben lavorata, e non tanto esposte a' raggi solarj, altro bisogno non hanno, che divelnerne i moltiplici ogni tre o quattro anni, e renderne più copiosa la spezie. Queste sorta di piante si dicono perciò perenni, e il Giardiniero diligente deve procurare di tenerle sempre libere da ogni altra erba, e col sarchiello rimovervi un poco la terra vicino al Caspo. La prima di queste è l' *Aquileja*, o *Amor perfetto*, semplice di poco conto, doppia di varj, e infiniti colori, tanto ben tinta, che non invidia alla varietà alle Meraviglie di Spagna. L' *Arca' Angelica*, l' *Astola Regia*, il *Belis*, o vogliam dire il *Margaritino* doppio, sia l'ordinario, o di color rosso acceso, o il prolifero, cioè che d' intorno il fiore produca una prole di altri Margaritini. La *Calta Palustre*, che ama l' ombra, nel fango; si tiene perciò in vasi chiusi di sotto, e che non scolino l' acqua, il cui sugo, ovvero acqua distillata col fiore acuisse la vista, leva dagli occhi ogni infiammazione. La *Canna d' India* di fior rosso, e gial-

giallo. Il *Digitale Tornatile* bianco, rosso e incarnato, detto Aralda, che guarisce le piaghe, usato in suco, o in polvere. Il *Ditamo* bianco, rosso e vermiglio. Il Ditamo di Candia, erba odorata. L'*Ecristo* di Candia, l'*Elleboro* dalla rosa bianca, l'*Edissero* clipeato: la *Frassinella*, il *Fiore eterno*, che non lascia mai il Giardino sterile di fiore ancor d'Inverno. Il *Giglio Faraon* riguardevole nella bruttezza, il *Granatino* doppio, l'*Isopo* erba odoratissima, che si moltiplica di ramo piantato in terra grassa, non teme gelo, e si appiglia da per tutto: La *Lichinide* di fior rosso doppio, e semplice bianco, le cui foglie secche usavano gli Antichi in luogo di bombace filato nelle lucerne. La *Latuca Agreste* primativa, di fior doppio, odorata, o a mazzetti, o fiore sopra fiore. I *Malvoni* semplici, e doppj, bianchi, rossi, incarnati, e rossicci. La *Matricaria*, l'*Ocimastro* bianco e rosso, semplice, e doppio. L'*Oculus Christi*, detto Americo. La *Piramidale*, la *Pelosela* alpina, la *Provenca*, che per stare sempre verde è detta Lauro terrestre, semplice, e doppia. Il *Ranuncolo* bianco perpetuo. La *Scabiosa Velutina* con odor di zibetto, la scolorita, la prolifera, la bianca, l'incarnata, la cinericcia selvatica, e la minima da far scope; tutte mediante la decozione atte a guarir la rogna. La *Scarlatea* semplice e doppia, detta anche *Lichinide Costantinopolitana* bianca e rossa. Il *Serpillo* atto a far salsa odorosa. Il *Talaspio* bianco perpetuo. Il *Trachelio Americano*, che denominasi parimente pianta Cardinale. La *Trinità* semplice di varj colori, e doppia, atta a sanar le rotture intestinali, se la polvere si pigliarà per molte mattine mezzo cucchiajo in Vino brusco. La *Viola*

Ma-

Mariana detta Spagnuola, o matronale bianca, e pavonazza. La *Viola* di Teofrasto, da bulbetto annunziante col suo candidissimo fiore la Primavera. La *Viola Malvezza*, e la *Viola mammola* detta zoppa, semplice, e doppia; questa è la Viola purpurea tanto celebre, le cui virtù essendo molte rimettiamo perciò il lettore all' articolo proprio, *Vedi* VIOLA MAMMOLA.

Ora crediamo bene qui accennare l' erbe odorose che sogliono piantarsi regolarmente dagli Ortolani intorno a' quadrati de' loro ortaggi: sono, il Targone, l' Erba amara, la Cedrangola, la Civetta d' Inghilterra, il cui odore, e sapore eccitan l' appetito, la Menta Greca, l' Anice, il Finocchio, l' Appiastro, o Cedronella, o Melissa, il Bassilico, la Rucchetta, il Timo, l' Isopo, l' Origano, la Salvia, lo Spigo, la Maggiorana, il Rosmarino, l' Assenzio, la Camomilla, la Ruta, la Santoreggia, e l' Aneto.

ERICA. Quest' è una sorte di pianta non molto differente dal Tamarisco, e quasi di quella foglia. Il suo fiore è monopetalo in forma di campana, e dal fondo del calice del fiore ne sorte un pestellino, che diviene in seguito un frutto mediocremente rotondo: questo frutto s' apre in quattro parti, e più spesso è diviso in quattro loggie, rinchiudendo delle semence picciolissime per l' ordinario.

L' erica volgare liscia ha decozione diuretica; il Mattioli pretende ch' essa spezzi il calcolo, allorquando prendesi sera e mattina tre ore prima del pranzo, in dose di tre oncie: aggiugne anche, che il suo effetto meglio riuscirà, se si bagnerà molti giorni di seguito in questa decozione, dopo averne usato internamente

te durante trenta giorni. Il sugo dell' erica, ovvero l'acqua distillata da' suoi fiori fa svanire il rossore degli occhi, e fa cessarne i dolori.

ERPICARE. E' il passare che si fa sopra la terra arata con l'erpice per spianarla, e stritolar le zolle, o per ricuoprir la sementa. *Vedi ERPICE.*

ERPICE. Strumento di legname a guisa di carro da treggia, col timone per regolarsi dal bifolco, che tirato da' buoi, e calcato dal bifolco spiana, e trita la terra de' campi assolcati. Dev' esser forte, con denti lunghi di ferro, o di legno, essendo necessario l'averne di varie grandezze, più o meno pesanti, per adattarli all'uso a cui debbono servire. Per ricuoprir la sementa, per esempio, si ricerca leggiero, perchè comprimendo la terra colla troppa sua gravità non le tolga quello stato di leggerezza che ha acquistata per mezzo degli antecedenti lavori; dovecchè si ricerca forte e pesante, con denti di ferro, qualche volta reso anche più grave con soprapporvi delle pietre allora quando si tratta di estrarre dal campo le radici sollevate dall'aratro, o di stritolare le zolle. E' da osservarsi però che in tempo di siccità, se la terra è di qualità troppo forte, e che sia stata lavorata molto umida, si formano delle zolle d'una sodezza tale, che resistono a qualunque forza dell' erpice, e che in tempo umido il peso appunto dell' erpice serve a maggiormente impastare la terra, con sommo pregiudizio delle barbe che non possono penetrarla. Quello composto di due grossi cilindri di legno, guarniti all'intorno di piante di ferro, ch' essendo im-
per-

perniati mobilmente in un telaro girano attorno, sembra preferibile ad ogn' altro per quest' uso; ma se la terra è umida ed argillosa si attacca a' cilindri, e le punte di ferro non fanno allora veruno effetto. In quei paesi ove queste operazioni si fanno a braccia d' uomini, si scansano i sopraddetti inconvenienti, ed i lavori sono meglio eseguiti.

ERUCA, *Ruchetta*. Erba d' orto da mangiare, il di cui gambo è alto un piede e mezzo, le foglie lunghe, strette, tagliate, e un poco amare; il seme tondo, la radica bianca, e fiorisce in Giugno. Si semina ogn' anno alla Primavera per mangiarla in insalata, e siccome è molto calorosa, si mescola con lattuga. Il seme di ruchetta preso spesso a digiuno, mescolato con quello di comino, è buono a' vecchi per difenderli dall' apoplesia.

ESPOSIZIONE. E' la situazione d' un terreno, d' un giardino, d' una muraglia ecc. in riguardo al Sole, e a' venti. Quattro sono le principali esposizioni, cioè Levante, Ponente, Settentrione, e Mezzodì: e parlando de' giardini s' intende il contrario, perchè dicesi esposizione del Levante, non già quella dov' è il Sole, ma bensì quella che vien soleggiata, e sopra di cui risplende al suo levare. Generalmente la migliore esposizione, in particolare pe' frutti tardivi, e difficili a maturarsi, è quella del mezzo giorno, perchè con più forza vi agisce il Sole, e più lungamente vi dimora, battendovi dalle tre ore avanti il Mezzogiorno, fino a quattr' ore dopo; quindi ne viene il Levante, dove percuotendo il Sole dal nascere fino al mezzo giorno, dissipa quivi prima che altrove le nebbie sì dannose a' frutti.

Cia-

Ciascheduna esposizione è soggetta ad alcuni inconvenienti: il Mezzodì a gran venti dopo mezzo Agosto, che fanno cadere molti frutti: il Levante nella Primavera è sottoposto al vento di greco Levante, vento secco, e freddo, che annebbia le foglie, e i getti novelli, soprattutto a' peschi, e fa cadere le frutta: il ponente teme in Primavera il vento galerno, che fa danno a' fiori de' frutti, e nell' Autunno i venti connaturali abbattono i frutti. La tramontana è un' esposizione tollerabile per le spalliere di frutti da Estate, e qualch' uno d' Autunno, ma da verno nò: il suo maggior vantaggio è, che le brine vi si sciolgono prima che giunga a battervi il Sole, e conseguentemente i getti e le frutta sono meno soggette ad esser concotte, ed abbruciate, come dicono i giardinieri: quì vengono bene gli agli, gli erbaggi, le fravole, l' uva spina ecc. La settentrionale, ch' è la più infelice, perchè la meno soleggiata, ha il solo vantaggio che le frutta vi si mantengono più tardi. Tutte in somma hanno il suo bene, e il suo male, e un giardiniere deve profittarsi del buono, e difendersi dal cattivo.

ESULA. Erba lattiginosa, ed è la medicina purgativa de' rustici. Ve n' è una spezie grande con radici rotonde, grosse, e fisse, coperto di scorza spessa, e pesante: e un' altra picciola con radici minute, e ricoperte d' una scorza sottile: questa è la migliore, poichè la prima ulcera le viscere. Per esser buona dee avere la scorza delle radici di color rossigno, e dee esser colta sei mesi avanti di adoperarla, mentre se è nera, e colta di fresco contiene la malignità della prima; ed il miglior tempo di rac-

cor-

corla è la Primavera. Benchè purghi gagliardamente la flemma, e la melancolia anche dalle giunture, e però giovi a' dolori di esse, ed in particolare all' idropisia, pur non ostante credo che vada usata gran cautela nel prenderla, a motivo che nuoce allo stomaco e al fegato, scortica le viscere, dirompe gli orifizj delle vene, essica il corpo, consuma lo sprema, e infiammando eccita febbri.

F

FABBRICARE. Quando si vuol fabbricare una villa, o casa alla campagna, bisogna primieramente scegliere un luogo adattato, e convenevole, cioè a dire in quella parte ove il suolo è più stabile, e che vi si godono le più belle vedute, lontano dal danno dell' escrescenze dell' acque, non troppo vicino a paludi, nè a gran boscaglie, esposto ne' climi temperati al mezzodì, o al levante; indi formare l'idea, e disegno della fabbrica con Architetti, o persone intelligenti, e segnarne il piano sopra lo stesso terreno, con avere principalmente in vista nel fare la distribuzione i luoghi più necessarj, così per il vino gli stretoj, cantine, tinaje, per le biade i granai, fattoj per l' olio, stalle per i bestiami, armenti, e majali, pollaj per i polli, colombaje per i piccioni, il tutto fabbricato secondo la quantità dell' entrata. Queste diverse fabbriche sono per lo più situate intorno al cortile principale, di modo che lo chiudono da diritta, e da manca, o da una sola parte, con luoghi sotto, e sopra granaj. *Vedi* i rispettivi nomi, come *STALLA*, *GRANAJO*, *COLOMBAJA*, ecc.

Allorchè si prende a fare la fabbrica a suo conto, e a giornate da' lavoranti, a' quali si somministrano i materiali, va esaminato quali aju-

ajuti possono ricavarsi da' proprj effetti, e che diminuiscano la spesa, come legname, pietre, calcina, opere d'uomini ec. e avere per certo che la spesa cresce sempre un buon terzo di più di quello che hanno detto gli Architetti, e legnajuoli; sopra di che è da sapersi, che il legname, e lavoro di esso importa la metà della spesa, un quarto circa le mura, e l'altro quarto i tetti, serrature, vetriate, e pavimenti: è necessario ancora l'essere informato del giusto prezzo di tutti i materiali che entrano nella fabbrica d'una casa, cioè pietre lavorate, sassi, calcina, arena, mattoni, embrici, tegoli, ferro, piombo ec. per rilevare all'incirca la spesa totale, e vedere se eccede quella che s'è in grado di fare. Per non doversi totalmente fidare de' lavoranti, giova moltissimo l'avere certe generali cognizioni concernenti il modo di fabbricare: per esempio, che la profondità de' fondamenti è ordinariamente la sesta parte dell' altezza dell' edifizio quando non vi sono cantina; che le mura di essi devono essere un terzo più grosse di quello che sono sopra la terra; che queste mura devono dal basso all' alto andare insensibilmente diminuendo, e che questa diminuzione dev' essere da ciascuna parte uguale, acciocchè il mezzo di tutta la muraglia sia in piombo sopra il mezzo del fondamento; che per la stabilità delle mura bisogna mettere le pietre per piano come si formano nelle cave, altrimenti si squarcerebbero, e porle a vicenda, collegandole insieme, di modo che la testata dell'une formi facciata, e quella dell'altre resti nell'interno della muraglia, che non si deve alzare una parte del muro fino a tutta la sua altezza, e lasciarne il resto più

basso per terminarlo dopo, sapere finalmente quanta scarpa vada data alla muraglia, che dipende dall'altezza, e grossezza, e molte altre simili regole che tralasceremo per brevità.

Non volendo fare la fabbrica a suo conto, se ne può dare l'incarico ad un Architetto, che l'intraprenda a sue spese, e rischio, stante un determinato prezzo, del quale certamente ne avanza una parte; e quantunque si scansino così molti imbarazzi, non ostante la spesa è molto maggiore, e qualche volta uno si trova ingannato in un'infinità di cose, assai più che quando s'è fatto lavorare sotto i proprj occhi.

FAGGIO. Albero di pedale molto alto, e diritto, di scorza liscia, e bianchiccia; le foglie sono di un bel verde, e il frutto è una ghianda triangolare, ricoperta d'una scorza sottile, e liscia, di color castagno, la quale è molto buona per ingrassare i majali, e piccioni, facendosene anche l'olio da bruciare. Il Faggio ama le terre renose; il suo legno è buono per bruciare, e far carbone, ma schizza nel fuoco. Le foglie mangiate guariscono il male che viene alle gengive e alle labbra; la loro decozione, essendo tenere, ristagna il flusso del ventre, a mangiare l'interno del frutto, o sia ghianda, si calmano i dolori de' reni, e si facilita lo sgravio della renella.

FAGIOLI. Legume che viene sopra una piccola pianta, le cui foglie si accostano a quelle dell'edera e fa de' baccelli, ne' quali sono chiusi i fagioli. Amano terra sabbionicia, ma vigorosa, o di sua natura, o per virtù di concio, ben lavorata con la vanga, e si seminano nel mese di Maggio, dopo averli tenuti a rinvenire nell'acqua, affinchè nascano più presto; so-

pra

pra ciascuna porca se ne mettono due fila distanti una dall'altra un piede e mezzo, facendovi col piuolo de' buchi non troppo profondi discosti ciascuno un piede, con porre un fagiuolo per buco, ricoprendolo di terra. Dopo otto giorni, allorchè sono nati, si sarchiano e si rincalzano, riunovando un tal lavoro per due o tre volte in diversi tempi, con pulirli sempre dall'erbe triste; poi vi si mettono delle frasche perchè vi salgano sopra i gambi, e tra Luglio e Agosto s'accorciano i tralci.

Fra le molte qualità di fagioli, vi sono i grigiolati dal guscio che non fa le fila; questi sono abbondantissimi, e delicati, a mangiarsi verdi col guscio, perchè non ha quella pelle fina, ma dura, la quale negli altri serve di dentro di prima coperta a' fagioli; i bianchi comuni, sono un poco più piccoli, e più tondi degli altri, buoni a mangiarsi sgranati; si coltivano, e si frascheggiano come s'è detto sopra, mentre così vengono più in abbondanza; vogliono un terreno fertile, e quello renoso e leggiero, ma un poco umido, gli si addatta più di tutti; i fagioli nani, e primaticci, neppur questi sfilano; sono più grossi, e richiedono anch'essi una buona terra. Tanto queste, che tutte l'altre sorte di fagioli si coltivano sì ne' campi che negli orti; vengono la Primavera, e l'Estate, e si seminano ne' mesi d'Aprile, Maggio, e Giugno, per averne fino in Autunno. Dopo rotte le stoppie nel mese di Febbrajo, si fanno due altri buoni lavori alla terra prima di seminarvi i fagioli, e per frascheggiarli in alcuni paesi vi mettono delle pertichette lunghe nove in dieci piedi, le quali fanno bollire per due piedi di lunghezza in fondo nella pece, che

allora durano più di dieci anni, altrimenti non servono che per un anno.

Un'altra maniera di rendere anche più fruttuosa la cultura de' fagioli, è l'innaffiarli tutte le volte che ne hanno bisogno con acqua di fiume o sorgente, quando il terreno è comodo da potervi voltare, e distribuire con un pendìo naturale quest'acque. I fagioli così innaffiati, e piantati in un terreno ben governato, e lavorato, producono in modo sorprendente, poichè non v'è niente che s'accosti alla fecondità di questa pianta, nè che meriti più attenzione de' buoni economi. In fatti si può osservare, che una pianta di fagiolo posta sulle frasche, ben coltivata, e innaffiata a tempo, in un buon terreno governato, produce almeno un mezzo quartuccio di fagioli, dal che si può dedurre la rendita di tutto un campo.

Modo di conservare i baccelli co' fagiuoli verdi per mangiarli l'Inverno.

Se si desiderasse di conservare i fagiuoli verdi per mangiarli l'Inverno, converrà scegliere i fagiuoli verdi, ben teneri, cioè a dire quando non hanno ancora ben formato il fagiuolo nel guscio, pulirli, e gettarli in una caldaja d'acqua bollente per farli quasi lessare, mettendoveli in più volte se la quantità è molta. Quando saranno quasi lessi, o vogliamo dire bene scottati con due soli bollori, si cavano dalla caldaja, e si gettano in acqua fredda, e si distendono a scolare sopra de' graticci di giunchi, con farli dopo ben seccare al Sole. Se si ha il comodo d'un forno, vi si possono mettere dopo cavato il pane, perchè siano più secchi; in-

di

di si possono porre in una cassetta in luogo non sottoposto all' umido. Nella stessa forma si possono fare i piselli, ma bisogna sceglierli piccoli, e teneri, e farli seccare all' ombra. Quando si vogliono mangiare questi fagioli, o piselli verdi, si mettono a rinvenire nell' acqua tiepida, dove rigonfiano, e riprendono a poco a poco l' istessa grossezza che avevano quando furono colti; indi si dovrà farli cuocere, e accomodare con qualunque salsa, si sentirà che non hanno niente perso il loro gusto, e parranno così belli, e così verdi, come se fossero allora colti dalla pianta. Nel farli rinvenire crescono il quadruplo, onde può questo servire di regola per la quantità che se ne vuol cuocere.

FAGIUOLO INDIANO. Pianta ch' è venuta dal Portogallo, la quale è notabile per la sua figura, per l' odore, e pel colorito del fiore. S' alza questa da una grossa radice con molti gambi, i quali abbisognano di sostegno per avviticchiarsi, e nelle vecchie piante s' alzano estraordinariamente divisi in molti rami che hanno le foglie consimili a' fagiuoli volgari. Passata la metà della state spuntano molti gambi lunghi, rotondi, guarniti di globetti argentini, i quali ingrossati s' allungano, che nel principio sono di color bianco, e poscia d' un pavonazzo purpureo, e quando si aprono fan vedere la loro vaghezza, mandando un gratissimo odore. Il suo fiore è di quattro foglie, circondato da un calice in forma di campana con alcune dentature nell' orlo, il seme che produce, venuto a perfezione, è della figura d' una lenticchia. Volendolo seminare, bisogna ciò fare nella stagione di Primavera avanzata, col porre i semi nell' acqua a macerare per due o tre giorni met-

tendovi un poco di nitro, ed allorchè si pongono in terra si adacquano con acqua nitrata. Nell'Autunno poi si ritirano i vasi al copetto, acciò le pioggie ed il freddo non li nuocano. Nell'Inverno si tengono nelle conserve, e venuta la nuova stagione si tagliano i ramoscelli, de' quali scelti i più belli si piantano in terra alquanto curvi, e che abbiano quattro dita sopra la terra.

FALANGIO. Quattro sono le spezie di questa pianta, le quali si coltivano ne' giardini. Il bianco con fior grande, il secondo bianco, ma di fior piccolo, e questi due non sono ramosi. Il terzo è ramoso con fior bianco e piccolo, il quarto Africano non ramoso, spiccato con fiori di color aureo. Il falangio però è una pianta che ha le radici assai lunghe, e le sue foglie sono a guisa della gramigna dal cui mezzo s'innalza il gambo liscio, che si divide in due specie ramosa, e non ramosa; la prima ha il gambo con alcuni piccioli rami, dei quali è privo il secondo. Il fiore è di sei foglie di color gigliaceo, il quale cresciuto, produce un frutto quasi rotondo, con i semi angolosi. Li primi tre sopraddetti amano di stare esposti al sol mattutino, in terreno da erbaggi, profondi quattro dita, ed un palmo distanti. Si propagano colle proprie radici, che molto si moltiplicano, cavandosi di terra ogni tre anni nel Settembre, e si rimettono a suo tempo. Fioriscono nei mesi di Giugno, e Luglio, ed il seme si matura in Agosto.

FALCE. Strumento di ferro curvo come la zanna di cinghiale, col quale si segano le biade, e l'erba; e quello con che si segano le biade è dentato.

FAR-

FARFARO o *Tussillaggine*. Erba che s'alza poco da terra, e manda fuori prima il gambo con un fiore giallo che le foglie, le quali sono di sotto bianche, e di sopra verdi. Cresce ne' luoghi umidi, ed il suo principal uso è contro la tosse, ma bisogna che i suoi fiori siano freschi. Si dà in decozione contro la pleurisia, e l'empiema; il suo fumo tirato per bocca serve a fermare il catarro, le foglie applicate guariscono le ulceri calorose, e le infiammazioni.

FARINA. Questo nome viene dalla parola *far*, con la quale i Romani chiamavano il miglior grano, e farina il suo prodotto, che è senza dubbio la parte più eccellente, e la più nutritiva della biada. La farina di grano è la migliore di tutte, dopo ne viene quella di mescolo, che fa un assai buon pane; quella d'orzo unita con altra fa il pane migliore di quella di segale, e questa fa un pane grasso, e pastoso, che è nutritivo, e rinfrescante, il quale si conserva molto più mescolandovi un poco di farina di grano. La farina di formentone o sia granturco fa il pane più sostanzioso di quello di grano, ma è molto indigesto sullo stomaco. *Vedi FORMENTONE*, ove si dice del modo di renderlo facile alla digestione.

Convien sapere che le biade di qualunque sorta battute di fresco non rendono farina quanto quelle stagionate nel granajo, che generalmente per fare un buon pane vi vuole due parti di farina, e una d'acqua; che comprando della farina stacciata per conoscerne la qualità, se ne stempera un poca con dell'acqua nella cavità della mano, e si rileva dal colore, e odore della pasta, se la farina è buona; presa que-

questa pratica si è meno ingannati, che comprando grano.

Per aver della farina da serbare, si sceglie il grano o biada la più asciutta, e la più matura del granajo, ponendo la farina in qualche vaso o cassa ben chiusa, in luogo asciutto, come nella dispensa, con ismoverla qualche volta, e così potrà mantenersi sette, e otto mesi nelle stagioni temperate. Per conservarla molti anni, e vettureggiarla comodamente per mare, e per terra, senza che si guasti, fate macinare il grano verso il principio dell'Inverno, dopo averlo difeso dalla fermentazione, ricavandosene in quel tempo maggior profitto, stante l'abbondanza dell'acque a' mulini; prendete delle botti di legname stagionato, con le commettiture ben collegate, che contenghino circa seicento libbre, e ponetevi a suoli alti circa sei dita la farina bene stacciata, calcando, e battendo ciascun suolo egualmente per tutto, in modo che divenga una massa soda; indi ponete il coperchio in forma che pigi esattamente sopra la farina, e serrate con forza i cerchi e legature che tengono il coperchio, sopra del quale, e sopra tutte le commettiture versate della pece calda: fatto ciò, calate le botti in una buona cantina, senza temere che l'umidità la guasti giammai. Nel caso di farne uso, si portano le botti in luogo asciutto, si cava la farina con un rastiatojo, si disfà con le mani, e si passa prima per uno staccio un poco grosso, e poi per uno mediocre.

Noterò finalmente che stacciata la farina, si lascia la crusca due o tre mesi in de' sacchi, per poi ripassarla da uno staccio grosso, e cavarne tutta la farina, e il tritello che vi può es-

esser restato; e quindi ripassando per uno staccio fine questa stacciatura, ne escirà una farina finissima d'un bianco pendente al rosso, la quale farà un pane assai più gustoso di quello di fior di farina.

FARRO. E' una qualità di grano, il quale desidera la collina, perchè teme assai il malume, a cui sono più sottoposti i piani per cagione di nebbie, d'umidità di terreno ec., e perciò ponesi su i colli in terreno dolce ingrassato, e lavorato.

FATTOJO. Luogo, e stanza dove si tiene lo strumento, col quale si ammaccano l'olive; e si fa l'olio. Dev' esser fabbricato lontano dalle stalle, e altri luoghi che potessero comunicare all'olio cattivo odore, ricercandosi a tal' effetto una somma pulizia: la sua situazione dev' essere in una parte della casa difesa dalla tramontana, e dal freddo; anzichè se l'ulive ghiacciassero, convien temperare l'aria del fattojo col fuoco, per facilitarne l'estrazione dell' olio. Vicino ad esso devono esservi delle stanze asciutte, e ariose, dove distender l'ulive dopo raccolte.

FATTORE, o *castaldo*. E' un uomo ordinariamente della campagna, che si prende per soprintendere agli effetti, e farli fruttare da buon' economo, e da buon padre di famiglia. Si deve scegliere, intendente, e che abbia dell' esperienza in materia d'agricoltura, che sia d'incorrotta probità, zelante, faticante, e attivo; che conosca esattamente la qualità delle terre che ha in cura, e quello siano capaci di produrre; che sia intendente sì di cavalli, che di bestiame tanto grosso che minuto, al qual' effetto intervenga a' mercati e fiere, per vende-

re,

re, comprare, o barattare con vantaggio ne' tempi proprj, procurando di avere nelle stalle buono e abbondante bestiame, e che i contadini ne abbiano tutta la cura in custodirlo, e tengano le stalle pulite. La principal premura del fattore dev' essere di far lavorar bene le terre, di seminarle a proposito d' ogni sorta di biade, facendo in modo che non restino mai in riposo, concimandole ogni anno più che sia possibile; in vigilare che i fossi, fiumi, boschi, e prati siano ben tenuti; impedire che ne' boschi vi venga fatto danno alcuno, che siano ripuliti, e tagliati alle sue stagioni; avere de' buoni contadini pecorai, e garzoni, che facciano esattamente l' ufizio loro, affine di far fruttare gli effetti: che sia docile, e affabile con i contadini, senza però ammetterli ad una troppa confidenza, e che negli interessi che passano tra essi e il padrone sia un giusto mediatore, nè prenda interesse per alcuna delle parti, e molto meno a proprio suo vantaggio. Finalmente che sia esatto in notare tutto quello che và facendo alla giornata, per formarsene una chiara scrittura, mentre troppi sono gli inconvenienti ne' quali incorrono i padroni per trascuratezza de' loro fattori. Nè lasci altresì il padrone d' informarsi quali negozi faccia il fattore, riscontri in diversi tempi e le di lui note, e i grani, per vedere se facesse traffico a suo utile delle grasce, come pur troppo accade, e per assicurarsi qual sia la fede, che dee prestargli.

FAVE. Legume di diverse spezie, che viene sopra una pianta di gambo alto due, tre, e quattro piedi, di dove sortono delle grosse foglie, e de' fiori o bianchi, o rossicci, o nericci, in

fon-

fondo a' quali sono de' grossi baccelli che contengono le fave. Alla fine di Ottobre, o al principio di Novembre si piantano quelle di spezie più grossa, perchè venendo anticipatamente, si possono vendere verdi, e però si pongono al levante, o mezzodì, in luogo elevato, non ingombrato da alberi, ed esposto al Sole. Quelli poi che non vogliono venderle fresche, si servono di una qualità più piccola, e più ordinaria, la quale è più saporita, e più facile a cuocersi. Questa si semina di Gennajo, e Febbrajo, potendolo fare ancora in Marzo, ed Aprile, ma non con tanto buon esito, poichè avendo bisogno quando è in fiore di godere del benefizio delle pioggie, o di molta rugiada, questo per lo più succede a quelle seminate presto, mentre facendo i fiori di Maggio, in questo mese benchè non piovesse, le rugiade sono abbondanti, dovecchè le seminate di Marzo, e Aprile essendo in fiore di Giugno, e Luglio, sono prive di questa umidità, e non vengono bene. Ricerca questa pianta dell' aria, e terreno, il quale quanto più è grosso, tanto più riesce abbondante, non ama molto i monti, e colli, ma bensì i piani in terre fresche, morbide, umide (non temendo le nebbie), e le valli riposate. Prima di seminarle le rende più feconde il tenerle in infusione nella morchia d' olio; e la semina può farsi in diverse guise sempre però nello scemar della Luna. Alcuni dopo aver ben lavorata la terra, e disposta a porche, piantano le fave in de' buchi piuttosto profondi, fatti col piuolo, alla distanza d'un palmo uno dall' altro, e le ricuoprono di terra con l' erpice; oppure con la zappa fanno un solco attraverso della porca, e vi spargono quella

la quantità di fave che comporta la larghezza della porca, le quali ricuoprono con la terra che cavano dall'altro solco che formano accanto, e così di mano in mano. Altri seguitando l'aratro mentre alza la gleba, e forma il solco, spargono per il solco dello stabbio bene smaltito, e sopra questo seminano le fave che restano ricoperte assieme con lo stabbio della gleba che alza l'aratro nel tornare indietro, e formare un nuovo solco accanto al già seminato, e così seguitano finchè sia terminato tutto il campo. In modo assai vantaggioso si piantano ancora formando con la zappa delle buche lunghi l'una dall'altra un piede, le quali si riempiono di letame, ponendo tre o quattro fave per ciascuna buca, con ricoprirle di terra bene stritolata. Dopo nate, si sarchiano due o tre volte, liberandole dall' erbe cattive; e l'ultima sarchiatura si fa quando fioriscono, scorciandole allora coll'unghie l'estremità de' gambi.

Le Fave fertilizzano il terreno, il quale rende l'anno dopo un assai abbondante raccolta di grano, o sia perchè succhiano dalla terra un diverso alimento, o perchè il suo maggior nutrimento lo attraggono dalle particelle natanti per l'aria, o perchè le radici non molto si dilatano a trar sugo dalla terra, o perchè colle molte foglie che gettano interrompendo le pioggie, gli impediscono il formar sopra la terra quella dura crosta, che non permette l'ingresso alle guazze e rugiade per beneficarla; il fatto si è, che il grano viene bellissimo e in abbondanza ove sono state le fave. *Vedi CALORIA.*

Del rimanente le fave sono un alimento molto

to usato, e nutritivo, ma pesano sullo stomaco: se ne dà alle bestie, e i gambi, e gusci gli servono di strame. Si usa seminarle ancora per ingrassare il terreno, sotterrandole dopo che sono grandi. *Vedi SOVERSCIO*.

La farina della fava esternamente applicata con aceto, e litargirio molto giova nella contusione, e infiammazione delle parti glandulose, principalmente de' testicoli. La stessa farina non disconviene ne' tumori delle mammelle. L'acqua de' fiori è cosmetica.

FAVULE. Campo dove sieno state seminate le fave, e poscia svelte.

FEBBRAJO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

FELCE. Pianta che contiene molto sale, con la cenere della quale se ne fa il vetro: cresce nelle montagne, e ne' boschi: e v'è la maschio, e la femmina: la maschio ha le foglie grandi, e tagliate come quelle della femmina, ma non ha nè rami, nè fusto, nè fiori, dovecchè la femmina ne ha. Tanto l'una che l'altra, mangiandone rendono le donne sterili: la maschio in particolare presa per bocca fa morire la creatura nel corpo della madre, e fa abortire. La radica della femmina posta nelle botti impedisce al vino l'infortere. Le foglie di felce sono buonissime a mescolarsi con i concimi, e farvele infradiciare.

FELCE QUERCINA. Pianta che cresce sopra le mura antiche, e tronchi d'alberi vecchi, le cui foghe s'assomigliano a quelle della felce; la barba s'impiega ne' medicamenti; la migliore è quella che viene a piè delle querce, e ch'è ben nudrita. Essa purga la bile indurita, è molto buona alle ostruzioni di fe-

gato

gato, e di milza, al male ipocondriaco, e allo scorbuto, è purgante, ma non s' ordina sola, perchè non farebbe effetto abbastanza, onde purga dolcemente gli umori malinconici quando se ne fa bollire una mezz' oncia con boccie di luppoli, e di mele reinettes. Pestata, e applicata con le barbe fa cadere il pelo, ma s' applica primieramente per far sudare, e rasciutto il sudore nuovamente ve se ne pone della fresca.

FENDITOJO. Piccolo strumento per innestare a squarcio: è di ferro, lungo un piede, compreso il manico, grosso tre linee; di sotto è tagliente per sette o otto pollici di lunghezza, e tre di larghezza, e in fondo per di sopra ha una specie di conio, rilevato d' un mezzo pollice di larghezza da basso, e un police e mezzo in alto, per tenere aperto lo squarcio, e inserirvi l' innesto.

FERNESIANA, detta anche *gigantèa*. Questa pianta che ha la sua radica tuberosa, vuole esser posta quattro o cinque dita a fondo, in un terreno buono, umido, e solatìo; viene fino all' altezza d' un uomo in circa; spande molti rami divisi in altri ramicelli, che producono quantità di fiori di color giallo acceso; le sue foglie, che gli stan d' intorno, sono crespute in mezzo, pendenti da alcuni picciuoli, che nell' Autunno rendono vaga la sua fiorita. Vuol essere innaffiata molto a suo tempo, e ogni due anni si leva dalla radica il moltiplico.

FERRANA. Miscuglio d' alcune biade seminate per mietersi in erba, e pasturarne le bestie.

FIALE. Quella parte di cera, dove sono le

celle

celle delle pecchie, e dove esse ripongono il mele.

FIBBIARA. E' quel legno retto, ch' è conficcato nel ceppo dell' aratro, serve questo al bifolco per reggervisi, e condurre l'aratro.

FICO. Albero assai cognito, di legno floscio, tenero, bianco, un poco tortuoso, di foglie grandi, e ruvide, il quale viene molto bello, e fa frutti saporiti, e perfetti ne' paesi d'un caldo temperato, tra 'l levante, e 'l mezzodì in terreni mediocremente pastosi, e asciutti, mentre nelle terre troppo umide, e grasse fa i fichi insipidi, e acquosi, che facilmente crepano, e marciscono prima di maturare, alla riserva però degli albi, brogiotti, e verdini, i quali essendo di sua natura asciutti, vi regnano assai bene. I luoghi molto caldi composti di terra secca, leggiera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, sono proprj per i fichi di Malta, di Portogallo, San Pieri gentili, e simili, che maturano i primi, quantunque le piante non vi vengano molto grandi, e robuste; dovecchè i Settembrini, per esser tardivi, il gran seccore dell' Estate gli fa avvizzire, e cader le foglie prima della loro maturità. Ne' paesi mediocremente freddi, si scelghino luoghi verso oriente, e mezzo giorno, difesi dalla tramontana, di terra asciutta, leggiera, e non molto grassa, piantandovi de' fichi dall' Estate che maturino presto, e de' Settembrini vi si possonò mettere i dottati, e albi, perchè questi vengono anticipatamente agli altri, non concludendovi mai nulla i più tardivi.

Varj modi di moltiplicare le piante de' fichi.

Diverse sono le maniere di moltiplicare quest' alberi: con propagini, piegando in terra un ramo senza tagliarlo finchè non abbia gettate le barbe: con margotti, passando un ramo di mediocre grossezza d' un fico vecchio attraverso d' una cassetta forata piena di terra, dopo aver levato tra due nodi di questo ramo un dito di scorza in giro, fermando la parte sbucciata a quattro o cinque dita al disopra del fondo della cassetta, nella quale getta delle barbe dal nodo superiore, e quindi si taglia al di sotto della cassetta. Assai più comune è l' uso di piantare le barbatelle o siano polloni che vengono al pedale delle piante grosse. Fatte le buche larghe e fonde sopra quattro piedi per ogni verso, fognate in fondo per lo scolo dell' acque sotterranee, e con la solita stipa o altro legname verde, si levino i polloni con più barbe che sia possibile, imbrattandole di sterco stemperato nell' acqua, e si piantino in dette buche dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre, se il luogo è caldo, e il terreno leggiero, e ascintto; e dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo se il paese è freddo, e le terre umide, e forti; ponendovi della terra scelta mescolata con concime sostanzioso, bene smaltito, e situando le piante in modo che considerato l' avvallamento che fa la terra smossa di fresco, non restino al fondo più di due palmi, e si fermi ciascun fusto ad un palo fitto in terra. Una miglior riuscita di tutte l' altre fanno le piante venute da rami di tre o quattro anni, scelti dalle cime di fichi giovani, sani, e vi-

go-

gorosi, e dalle parti d' Oriente e mezzo giorno, che abbiano la cima maestra grossa, robusta, e non sottile, nè di buccia liscia, poichè questi s' attaccherebbero più difficilmente, e verrebbero alberi stentati, e piccoli. I detti rami si tagliano alla lunghezza di quattro in cinque piedi, coprendo la tagliatura con cera da innesti, senza spaccare il fusto in fondo, nè tagliare verun rametto, come alcuni praticano; e imbrattati tutti, fuori che la cima maestra, di sterco stemperato nell' acqua, si distendano poco meno di due palmi a fondo nelle fosse preparate come s' è detto sopra, con i suoi rametti addirizzati per il loro verso, facendovi prima un letto di terra scelta, mescolata con molto concime sostanzioso, senza pigiarla nè sotto, nè sopra della rama, e alzando con diligenza la cima maestra all' insù, si fa escire quattro dita fuori del terreno, il quale va quivi lasciato più basso del rimanente del suolo. Non è da passarsi senza riflessione il suggerimento di Pietro Crescenzio di spaccare il fusto in fondo, obbligando la fissura a stare aperta con porvi in mezzo una pietra, e in tal guisa sotterrarlo, come abbiamo detto, nella fossa. Ripieno è il fico d' umor lattiginoso, che facilmente può esser corrotto dall' umidità che il terreno somministra a questo ramo, e perciò imputridirsi la scorza nell' angolo che forma dalla parte superiore della fossa, ove gettar dee le radici, le quali pure s' infracidirebbero. Crescenzio pertanto ordina una tale apertura, perchè da essa colar possa la superflua umidità dannosa: ed in fatti si dissotterrino delle piante di due o tre anni poste con una somigliante regola, e si troverà quell' apertura putrefatta dall'

umore da essa trascorso, e in distanza le barbe venute dalla parte della piegatura del ramo, e queste sane, che non lo satebbero se il troppo abbondante umore non avesse trovato facile lo scolo dall' apertura. Ne' paesi caldi di terre leggieri, e asciutte, si faccia la piantagione dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile, mentre quando si piantano molto prima ch' entrino in azione il legname, che di sua natura è floscio, poroso, e ripieno d'umori lattiginosi, coll' umidità della terra, o facilmente marcisce, o getta poche e deboli barbe. Per avere da questi rami in pochissimo tempo piante di fichi grosse, robuste, e fruttifere, allorchè i nuovi getti hanno quattro o cinque foglie, si scosti un poco la terra intorno al fusto formandovi un picciolo concavo fondo circa un palmo; si prenda una pentola che abbia al di sotto un foro, con entro tre o quattro libbre di letame di pecora, di capra, o di vacca, munto di fresco, che non sia inforzato, acciocchè non arrechi danno in vece di giovamento, e fermata vicino alla cima del fico, si sturi il foro, e si lasci cadere a poco a poco il latte nella picciola bucherella fatta intorno al fusto, facendo questa operazione per un mese, due volte la settimana, dopo tramontato il Sole, e quando le piante sono nella loro maggiore azione, se la stagione non è molto piovosa, nel qual caso s' indugi passate le pioggie, e che la terra sia un poco asciutta. Non si tralasci la mattina di andare a levare la pentola, di ricoprire la buca con terra, acciocchè il calor del Sole non prosciughi buona parte di quell' umor sostanzioso. Ne sembi

bri strana, incomoda, e dispendiosa una tal diligenza, mentre la grossezza di que' alberi, e gli anticipati frutti ci faranno con maraviglia ben presto vedere quanto gli sia stata di giovamento. Se nel gran calore dell' Estate patissero siccità, pongasi vicino al fico un tinello con quattro barili d' acqua, la quale esca a guisa di picciolo zampillo da un foro fatto verso il fondo; e per mezzo d' un canale di terra o di legno vada a cadere presso il pedale, facendo quest' adacquatura per due sere continue nel decorso della notte, principiando dal tramontare del Sole. Ogni tanto si visitino, e si levino con diligenza tutti i rami sortiti lungo il fusto, e vi si ponga il suo palo.

Venuta la metà del mese di Novembre dopo piantati i fichi, si scalzi la terra circa un piede a fondo intorno al fusto; tagliando tutte le barbe venute per il fusto scalzato, e più scosto in giro si scavi il terreno alla profondità di due piedi, lasciando isolata in mezzo, e attaccata alle barbe la terra che restò imbevuta di latte; quindi si governino con una grossa cesta di buon concime, subito si rincalzino con la medesima terra, e se ne' mesi di Luglio e Agosto patissero seccore, si adacquino nel modo già detto di sopra.

Si può innestare il fico a occhio aperto, *Vedi INNESTARE*, ove parlando degli alberi in generale, quantunque abbia detto doversi aspettare per una tale operazione che siano in piena attrazione del suco; nel fico però ripieno per se stesso d' umor lattiginoso, la troppa abbondanza di suco potrebbe esserli di pregiudizio; e però allorchè è giunto alla grossezza d' una canna, volendo innestarlo, si aspetti che

 sia

sia in declinazione di latte, e a tale oggetto il giorno precedente all' inserzione si tagli la sommità delle rame, si scalzi, e vicino alle radici s' intacchi con un coltello, perchè da tali incisioni tramandi l' umor superfluo, e il dì seguente dopo tagliata la corona dell' albero si faccia l' innesto.

Maniera di ridurre il Fico ad una buona forma.

Resta finalmente da sapersi, che per dare una buona forma a queste piante, allorchè cominciano a mettere i rami per il fusto, conviene lasciarne soli due, uno per parte; e se crescesse solo la cima maestra senza gettar rami laterali, si tagli questa a quell' altezza che si vogliono i rami, con ricoprite il taglio di cera da innesti; e venuti i rami, se ne lascino due, uno da una parte, e uno dall' altra, regolandoli in modo che crescano ugualmente per mezzo del taglio, con raccorciare maggiormente il ramo più grosso, e meno il più piccolo, o anche senza punto tagliarlo; e così si continui ogn' anno, tagliando tutti i rami che minacciano confusione, i rami di legno falso, i quali vengono con troppa forza sopra rami maestri vicino alla madrebranca, e che hanno gli occhi schiacciati, e molto discosti, dovecchè i buoni gli hanno grossi, e vicini gli uni agli altri; come pure si levino tutti i rami inutili e deboli, mantenendo sempre la pianta chiara, e aperta in modo che possa facilmente penetrarvi l' aria, e il Sole per rasciugare l' umidità delle guazze, che fa ingiallire, e cadere annebbiati i frutti. La cenere, la calce, la pula di lino,
lo

lo sterco pecorino, e colombino sono i migliori governi che date si possono a' pedali di fichi già grandi, e la ruta piantata vicino ad essi gli rende prosperosi. Alle volte gli si formano nel pedale certe gonfiezze, che a guisa di posteme si maturano e tramandano una materia simile alla marcia, proveniente da umori maligni che han corrotto il suo latte, formandosi poscia in quelle cavità il loro ricetto le formiche ed altri dannosi insetti. Si previene un simile accidente con lavorargli attorno al piede la terra, e se non ostante ciò comparissero quelle gonfiezze, si scalzi subitamente la terra d'attorno le radici, che in qualche parte si troveranno infette da simili posteme, e tanto a queste quanto a quelle del pedale si faccia uscire l' umor vizioso, incidendole con un coltello, e pulendole bene; quindi posta sopra quelle piaghe della cenere, e sulle radici ancora, vi si rimetta la sua terra.

Il fico conviene alla raucedine, alla tosse, e nell' acrimonia dell' orina, e cotto che sia rilassa il ventre. Esternamente poi arrostiti, e caldi ammolliscono, e maturano i tumori, e sono di sollievo alle gengive suppurate, anzi vagliano a rimovere la tosse se s' infondono nello spirito di vino, il quale dopo essere stato acceso si beva.

Sarà cosa ottima il mangiare i fichi secchi con timo, o con satureja, perchè in questo modo divengono sanissimi. I fichi secchi cotti con radica di Giglio, e di Malvavischio, e impiastrati sopra tumori li maturano benissimo. La cenere di questo legno è più mordace di ogni altro, e perciò se ne serve a far liscivo.

FICO d' INDIA. Pianta che si coltiva fra le straniere per adornamento de' giardini. Si

moltiplica con facilità, poichè ponendo una foglia sotto terra fino alla metà, questa non solo getta le sue barbe, ma in poco tempo butta ancora dell'altre foglie, le quali sono grosse per lo più un pollice, armate di lunghe spine, e che venendo una sopra l'altra, formano una pianta senza fusti, e senza rami. In cima alle foglie vengono i frutti, simili a' fichi, ma più grossi, mangiando de' quali l'orina viene rossa come il sangue.

Questa pianta cresce a statura d'albero in Sicilia, e nelle isole Eolie, e viene impiegata a fare siepi impenetrabili. Produce un frutto rosso, mucilaginoso, addolcinato, di cui nella stagione d'estate e d'autunno sono provveduti i mercati di quelle contrade, e che non è insalubre.

Le foglie calde, e aperte per metà, guariscono le percosse ricevute al petto, e calmano i dolori delle giunture.

FIENILE. Luogo dove si ripone il fieno, che dev'esser lontano dall'umidità, e dal fuoco, che con molto danno potebbe facilmente attaccarvisi: si suol fare per lo più sopra la stalla; ma siccome il fieno sente danno dal fiato delle bestie, però se gli sottopone della paglia, la quale tira a sè detto nocumento, e qualunque umidità gli fosse restata.

FIENO. Così si chiama l'erba de' prati quando è segata, e secca. La raccolta de' fieni si fa di Giugno per un bel tempo, allorchè l'erba, già fiorita, è in seme, perchè se prima si segasse ritrovandosi ancora troppo tenera, e ripiena d'umidità, sarebbe di poco nutrimento alle bestie; e per lo contrario, se troppo matura, perduto avria l'umido e calor naturale. Dopo segata, si lascia seccare sul prato, rivoltandola di tan-

fatto in tanto con de' forchetti, e dopo tre giorni si raccoglie in piccioli monti, de' quali poi se ne fanno delle masse tonde, e alte, che si lasciano per qualche tempo in questa guisa, perchè traspirando, esali tutta la malignità del fieno, indi se ne formano de' fastelli, e si ripone nel fienile, mettendovi tanto sotto che sopra della paglia ben secca per difenderlo dall' umidità, e da' cattivi odori; osservando che se ve ne fosse del non bene asciutto, o del molle per qualche pioggia di farlo perfettamente seccare prima di riporlo, poichè o si putrefà, o ci accende fuoco ancor nel fienile; e quello ben secco, e ripesto senza essere stato bagnato dalle pioggie, può conservarsi due anni. Le faccende della messe impediscono qualche volta a' contadini il segarlo nel giusto grado di sua maturità; in tal caso però dalla maggior bontà di esso sarebbe ricompensata la spesa di pagare gl' uomini a giornate che lo facessero: questi potrebbero anche invigilare perchè ben si seccasse, poichè succedendo in quella stagione delle improvvise pioggie, per difenderlo alla meglio possibile, conviene ridurlo in picciole masse, e passata l' acqua nuovamente distenderlo, seguitando così fino a che sia ben risecco da poterlo sicuramente riporre ne' fenili.

Modo di migliorare il fieno col sale.

Se per le soverchie pioggie della stagione il fieno fosse riuscito troppo acquoso, o avesse sofferto delle annebbiature, o avesse altro difetto proveniente dal suolo, dalle meteore, o da particolari combinazioni, ottimo ripiego per migliorarlo è il mescolarvi del sale ben asciutto prima col

nel fuoco, indi minutamente polverizzato. Il Sig. Hell, Coltivatore Alsaziano, che ne suggerisce l'uso, ne fissa la quantità a una libbra per ogni quintale di fieno comune, e a una e mezza pel Trifoglio, e per la Medica. Il fieno si dee disporre a strati ciascuno di un quintale, e poi spolverizzarlo col sale di strato in istrato. Si deve anche farlo ben calcare dai Contadini affinchè formi quanto più è possibile una massa soda. Il sale impedisce le emanazioni che si sviluppano dal fieno quando fermenta, e non solo gli conserva, ma gli migliora il sapore, facendolo anche divenire più salubre ai bestiami. Il proprietario poi può allargar la mano nel far le *pagliate*, cioè, le mescolanze di paglia e fieno per cibo de'cavalli, e de'buoi durante il verno, giacchè gli animali mangiano più volontieri la pagliata condita con un po di sale, che il fieno puro e schietto, e ne rimangono molto meglio nutriti. *Vedi PRATI, CEDRANGOLA, MEDICA. ERBA*, nel cui capitolo abbiamo parlato delle qualità che deve avere acciò sia buona da fieno.

FIENO GRECO. Pianta domestica, i di cui gambi e rami sono molto sottili, alti circa un piede; i fiori sono piccioli, e bianchi, il seme o granello, che viene in de' baccelli ritorti, è duro, minore del grano di Senape, di figura triangolare, e d'un odore acuto: s'impiega in molti rimedj, negl'impiastri, e cristeri ammollienti; è buono nell'acqua melata per ammollire gli ascessi interni; preso con un poco di mele estrae tutti i cattivi umori dagli intestini, e calma i dolori. La sua decozione, ed il seme pestato, e applicato alle parti dell'uno, e dell'altro sesso, è buonissimo per toglierne i do-

dolori. Se ne ricava una mucillaggine, che si adopera nelle infiammazioni degli occhi.

FIENO SANTO. *Vedi CEDRANGOLA.*

FILIERA. Picciolo albero, che coltivasi ne' giardini, con molti rami, le di cui foglie sono come quelle dell' ulivo, ma più molli, e più verdi. I suoi fiori nascono verso l' ascelle delle foglie, e secondo il Turnefozio ognuno di essi è un vaso diviso in quattro parti, di color bianco, verdastro, e erboso. Appazziti i fiori, succedono delle cocole rotonde, grosse come quelle del mirto, nere, essendo mature sono come de' piccioli grappoli, d'un gusto dolce, con un poco d' amarezza; in ciascheduna di queste coccole v'è un picciolo nocciuolo rotondo, e duro. Le foglie, e le coccole sono astringenti, e rinfrescanti, proprie per l' ulcere della bocca, e per l' infiammazione della gola. Pestati i suoi fiori, ed applicati con aceto sulla fronte, mitigano il dolor di testa.

FILIGGINE. Quella materia nera, che lascia il fummo su pe' cammini, la quale è un ottimo concime per le terre. *Vedi CONCIMARE.*

FILUGELLI. *Vedi BACHI da SETA.*

FINOCCHIO. Pianta umbellifera, da' bottanici chiamato *Fœniculum vulgare*, di gambo diritto, scannellato, alto qualche piede, la quale nasce dal seme, ch' è minuto, ovale, verdastro, di sapor forte, buono a scacciare i flati, e ad ajutare la digestione. Si coltiva ne' luoghi caldi, e si semina da Dicembre fino in Febbrajo in terreno ben lavorato, e stabbiato, in tempo che sia asciutto da potersi maneggiare, formando nelle porche de' solchetti fondi tre dita, ne' quali si sparge rado il seme; che se una

una tale operazione si farà di Marzo o Aprile; sarà bene fare star prima il seme a molle in vino, o latte, o' mele finchè rigonfi, che così nascerà più presto, procurando, quando non piova, di adacquare la sementa. Nati che sieno i finocchi si sgravano dall' erbe triste, e si diradano, lasciando i più vegeti ad una giusta distanza. Tagliati nell' Autunno i gambi secchi, e ricoperta la radica di buon letame, questa alla Primavera getterà bellissimi gambi, che produrranno il frutto anticipatamente ad ogn' altro seminato.

I finocchi, che non debbono andare in seme; ma bensì mangiarsi in erba, nel Bolognese, ove si coltivano con particolare attenzione, ed industria usano di coprir di letame nell' Inverno la terra, e ararla profondamente; quindi trasportatovi nuovo concime circa la metà di Luglio, vangandola, la dispongono a porche, con ispargervi il seme, il quale ricuoprono con una leggiera zappatura, e subitamente l' adacquano: poscia nel crescere che fanno quelle picciole pianticelle, le vanno diradando nel lavorarle, lasciando le più prosperose alla distanza d' un palmo, e le inacquano, perchè così ingrossano, e non alzano il fusto per produrre il seme; che se si disponessero a tallire, si leva da una parte della pianta la terra, e si pone dall' altra parte a ridosso di detta pianta, che serve per coprirla, piegandola a poco a poco. Al principio o alla metà di Novembre si levano i finocchi con le radiche di terra, e si conservano in luogo fresco ed oscuro.

L' erba, o pure il seme preso unito a dell' orzo mondo, fa venire il latte alle donne: la de-

decozione della foglia giova agl' incomodi de' reni e della vescica, poichè fa orinare.

FIOR CAPPUCCIO. Pianta, il cui fusto è alto, e le foglie simili a quelle del finocchio, i fiori sono azzurri, e qualche volta rossi, distribuiti in forma di spiga assai belli. Si coltiva ne' giardini, seminandolo d'Autunno, viene anche da sestesso tra le biade. L'acqua stillata da' fiori è giudicata particolare per togliere le nuvole, o sia il panno dagli occhi.

FIORE. E' il prodotto di varie piante che naturalmente piace per l' odore, e diletta la vista per la vivacità, o diversità de' colori composto di tre parti, la prima delle quali è quella che lo contiene, chiamata calicetto, che serve a sostenere, e conservare i fiori nella loro propria disposizione; la seconda sono le foglie, o petala, d'uno o più colori, destinate a coprire l'interno del fiore, e difenderlo dall'ingiurie de' tempi, le quali all'aspetto del Sole si aprono; la terza è l'interno, ch'è la parte più preziosa, perchè contiene gli organi della generazione, e sono i maschili gli stami. *Vedi STAMI*, ed i femminili il pistillo. *Vedi PISTILLO*. Alcuni fiori contengono puramente gli organi maschili, altri i femminili, ed altri ambedue uniti, e questi si chiamano emafroditi; e vi sono diverse piante le quali producono solamente i fiori maschi, ed altre dell'istessa spezie i fiori femmine, come la canape ecc. l' unione degli uni con gli altri è necessaria per render fecondo il seme contenuto nel pistillo.

I bottanici danno varj nomi a fiori, co' quali gli distinguono in classi, prendendo norma dalla loro struttura e parti che li compongono; per esempio, *polipetali* dicono quelli composti di

di diversi petali o foglie. *Vedi PETALA*: Fiori *radiati* chiamano quelli composti d' un disco, è d' un solo ordine di foglie appuntate e distese all' intorno ordinatamente a guisa di raggi. Quelli propriamente radiati debbono avere attorno al disco diversi fioretti, come si osserva nelle margheritine, ne' fiori di camomilla ec.

I fiori, o provengono da cipolle, o da radiche, o altre piante, hanno la maggior parte la loro origine dal seme, ma siccome per alcuni sarebbe troppo lungo questo modo di moltiplicarli, così si praticano varie altre maniere, secondo le diverse spezie, come si può vedere notato a ciascuno di essi in particolare. Ciò non ostante stimo necessario il dire, che per raccogliere il seme, si tagliano alla pianta tutti i fiori, lasciandone uno solo, o al più due de' più vigorosi, e de' primi fioriti; e quando il seme è maturo, si raccoglie per seminarlo in Autunno; eccettuato quello di viole, e d'anemoni, che subito raccolto si risemina il giorno avanti la Luna piena. Il miglior seme è quello che messo nell' acqua va al fondo, e il tempo proprio di seminarlo è in Marzo, e in Settembre, a Luna calante, osservando di fendere un poco i semi di buccia dura, acciocchè più facilmente germoglino; e per difenderegli dagli animali nocivi, secondo che insegna *Collumella*, si tengano in infusione nel sugo di sempreviva, se pure di quest' erba ha inteso di parlare, mentre il suo sugo non produce un tale effetto, e dicesi che conferisca ancora alla bellezza de' loro prodotti. Di buona qualità, leggiera, passata per vaglio stretto, e apparecchiata in vasi, o catini dev' esser la terra ove si spargono i semi, i quali si ricoprono circa un dito, più

o me-

ò meno, secondo la loro grandezza, esponendoli al Sole per due o tre ore, tramontato il quale, ogni sera si spruzzano minutamente d'acqua con una scopa: quando poi sono nati, si lasciano sempre al Sole, e a misura che vanno crescendo, si cresce loro ancora della medesima terra. Possono seminarsi anche in campo aperto con l'istesse diligenze, ma resta assai più incomodo il difenderli dal caldo, e dal freddo.

Di Marzo, e di Settembre a Luna crescente, cioè dalli dieci fino a' quattordici, e particolarmente nel giorno duodecimo di essa Luna si trapiantano i fiori in buona terra preparata ne'vasi, o nelle ajette de' parterri, guardandoli dal calor dell'Estate, e dal freddo dell'Inverno; avvertendo inoltre che le cipolle venute dal seme non si trapiantano se non passati due anni.

Per piantare le cipolle, e radiche de' fiori nell'ajette, conviene scavar la terra a un piede di profondità, buttandola sulle parti; smovere e sollevare con una zappettina la terrà di fondo, e vagliarvi sopra della terra, finchè torni a riempirsi fino all'altezza che era prima, pareggiandola con un rastello, o sia rasiera. Quindi per ben distribuire le cipolle e radiche in un parterre, vi si segnano a corda con un piuolo de' solchetti che s'incrocino a guisa di ferrata, e nelle incrociature mettete le cipolle quattro dita sotto terra, ad una maggiore, o minore distanza secondo la loro grossezza; e se venisse ad avvallare, si riempia il vuoto con vagliarvi sopra della terra magra, e leggiera. All'intorno si possono mettere degli

ane-

anemoni, ma non de' ranuncoli, i quali vogliono star soli sì nell'ajettè, che ne' vasi.

Volendone finalmente piantar ne' vasi, fra' quali gl'inverniciati sono i migliori, dopo fognati vi si vaglia sopra della terra grassa, e macera, se sono radiche, e magra e leggiera essendo cipolle, quando si vuole che queste facciano un bel fiore; che se si desidera di moltiplicar le cipolle, allora si prende terra grassa, si riempia il vaso fino a quattro dita sotto l'orlo di esso, più o meno secondo richiede la pianta, e postevi le cipolle o radiche, si ricuoprono della medesima terra tanto che sopravanzi un poco il vaso. Durante l'Inverno si procura di custodirli dal freddo, innaffiandoli mediocremente solo all'intorno dopo levato il Sole, e nell'Estate tramontato che sia, difendendoli per quanto si può dal gran calore. Conviene inoltre tenerli puliti da tutte l'erbe inutili e cattive, svellendole quando la terra non è troppo bagnata, nè troppo risecca; e nel tempo che cade la rugiada visitarli ogni mattina, e levare le tele di ragni, le quali guastano i colori, e tener lontani gl'insetti che gli rodono.

La terra adattata per i fiori sì de' parterri, che de' vasi, si forma con un terzo di buona terra nuova non sfruttata, un terzo di concio vecchio ridotto a terriccio, e un terzo di buona terra d'orto, il tutto mescolato insieme, e vagliato, ponendone per l'altezza d'un buon piede, o sia ne' vasi, o sia ne' parterri; e piantate le cipolle s' innaffiano un poco purchè non ghiacci, mentre se ghiacciasse, bisognerebbe coprirle con quattro dita di concio ridotto a terriccio, e poi con stoje,

Le

Le radiche, e cipolle si cavano di terra passati i due, e anche i tre anni dalla metà di Giugno fino a tutto Agosto, principiando dalle prime a produrre i fiori, e se non ostante la diligenza accadesse, che nello scassare la terra qualche cipolla restasse offesa dal ferro, se le butti sopra la ferita della polvere ben secca, e dopo tenute per sette o otto giorni distese sopra una tavola in una stanza asciutta e calda, senza staccare i piccoli figlioli, involtate nella carta, si conservino nelle scatole in luogo rivolto a tramontana. Le radiche d' anemoni, argemoni, essendo sottoposte a putrefarsi, devon levarsi ogn' anno tanto dall' ajete che da' vasi. I ranuncoli si cavino subito che hanno secche le foglie, e asciutti che siano, pongonsi in iscatole con della rena. La corona imperiale, e le frittellarie, come s' è detto a' loro nomi, non vogliono star molto sopra terra, e però cavansi solo per ispogliarle de' moltiplici, e subito si ripiantano.

Colori che si possono dare a' fiori.

Spolverizzate della terra grassa cotta al Sole, innaffiatela, per lo spazio di quindici o venti giorni d' acqua rossa, gialla, o d' altro colore posta in un vaso, spargetevi il seme di qualche fiore che sia d' un colore contrario a quello della tintura artificiale; i bianchi però sono i più adattati a ricevere il nuovo colore, innaffiateli mattina, e sera, nè usate altr' acqua fuorchè di quella tinta, con la quale avete bagnata la terra, osservando di mettere i vasi ogni sera in una stanza al coperto, mentre la guazza e la rugiada della notte, e della mat-

tina sono contrarie, all'artificioso colore. Si possono ancora mettere in un cannello di paglia tre o quattro semi di fiori diversi, e ricoprirli di terra, e di buon concio, mentre questi semi unendo in una le loro barbe, possono produrre una scherzosa varietà di colori. Le piante che hanno il gambo e rami forti, si forano fino al midollo, e s'insinuano in quest' apertura i colori che si vogliono dare a' fiori; poi si ricuopre il foro con del concio di vacca, o con dell'argilla, e i fiori avranno tanti colori diversi, quanti se ne saranno introdotti nell'apertura; ma una tale impressione straniera di colore non dura più d'un anno. *Vedi* un altro metodo per varieggiare i fiori posto a *GENERAZIONE DELLE PIANTE*.

Odori che si può dare a' fiori, i quali non ne hanno punto, o lo hanno spiacevole, come i tulipani ec.

Prima di porre il seme o cipolle, si fa inzuppare del concio di montone nell'aceto con entrovi un poco di muschio, zibetto, o ambra, e vi si tiene per qualche giorno in infusione il detto seme, o cipolle. Dopo poste nella terra, s'innaffiano le piante nascenti con questo liquore, e i fiori che ne vengono spargono un grato e piacevole odore. Per le piante che vengono da barbatelle, talli, e margotti, l'operazione si fa alla pianta, come anche per i colori.

Conservazione de' fiori.

Abbiate della miglior rena di fiume, pulita per quanto è possibile da tutte le immondizie, asciu-

asciugata, al Sole, o sopra una stufa, e stacciata, per servirsi solo della più fina. Fate fare una cassetta di legno, o di latta stagnata della grandezza che volete; mettetevi in fondo tre o quattro dita di quella rena; e piantatevi i gambi de' fiori in modo che stiano ritti accanto uno all' altro, ma senza toccarsi in nessuna parte; riempite con dell' istessa rena non solo il vuoto de' gambi, ma ancora intorno a' fiori, dentro, e sopra all' altezza di due o tre dita: mettete la cassetta in luogo esposto al Sole, oppure, che sarà meglio, in luogo riscaldato da una stufa, e lasciatevela stare per un mese o cinque settimane. Riguardo a' tulipani gli va tagliata con diligenza quella piccola boccia, che hanno in mezzo dov' è il seme, e ripieno il vuoto di rena. Non si devono mettere troppi fiori in una medesima cassetta, nè farla troppo larga. Quantunque in questa maniera si conservi la loro figura, nulladimeno molte volte scema la vivacità de' colori.

Il *Muntingio* insegna cogliere i fiori quando non sono bene sbocciati sul mezzodì d' una giornata asciuttissima, ed empirne un vaso di terra cotta bene invetriato dentro, e poi spruzzarvi sopra dell' ottimo vino di Francia, in cui sia stato un poco di sal comune: quindi porre il vaso in una buona cantina, coprendo diligentemente la bocca di esso all' ingiù, e quando se ne vorrà far uso si potranno levare dal vaso, e esporre al Sole, o in una stufa di buon fuoco, che sboccieranno, e avranno la sua natural vivacità odore, e colore. Il Sig. *Southwell*, per conservare i fiori e i frutti tutto l' anno, suggerisce il seguente metodo. Prenderai libbre una salpetra, libbre due boloarmeno,

libbre tre rena, o sabbione vagliato, mescolerai tutto insieme; quindi toglierai il frutto qualunque sia non per anche giunto a perfetta maturità, e che abbia il suo gambo: porrai queste frutta o fiori ad uno ad uno con buon ordine in un vaso di vetro della figura d'una forma, e coprirai la bocca con una tela ben unta d'olio, ponendo detto vaso in cantina bene asciutta, aggiustandolo sopra un letto della già descritta materia preparato in una cassetta in modo che il vaso resti per ogni parte circondato dalla medesima materia per la grossezza di quattro buone dita, e quindi finirai d'empiere la cassetta di detta materia, sicchè resti sotterrato in essa. In questa forma si conserveranno i frutti, e fiori, talmentechè alla fine d'un anno si ritroveranno come positivi allora.

Trovo ancora che per aver fiori naturali nell'Inverno, e farli fiorire il giorno che si vuole, nel tempo in cui vengono gli ultimi fiori che si desidera avere, si scelgono sulla pianta le boccie meglio fatte, e vicino ad aprirsi, tagliandole con le cesoje, e lasciandole il gambo lungo almeno quattro dita; indi turata con cera di Spagna la parte tagliata, si lasciano seccare le boccie, e poi si rinvoltano separatamente ciascuna in un pezzo di carta bianca ben asciutta, e si chiudono in una cassetta. Quando si vogliono far fiorire, in qualunque tempo sia dell'Inverno, il giorno avanti si taglia il gambo al di sopra della cera di Spagna, e si mettono nell'acqua in una caraffa o vaso, dove sarà bene assai mescolare un poco di nitro; il giorno seguente si vedranno aprire le boccie, distendersi, brillare de' loro vivi colori, e riprendere il naturale odore. A

A solo oggetto di compiacere, e d' esercitare la curiosità de' dilettanti in simil genere ho riportato il già detto fin quì. Se poi si desiderasse di avere de' fiori senza l'impiccio di seminarli ogni anno, o trapiantarli, veggasi quanto abbiamo detto alla voce, *ERBE PERENNI*.

FIORALISO. Fior campestre di color azzurro, tanè, e bianco, la pianta del quale è detta Battisecula. *Vedi BATTISECULA*.

FIORDALISO. *Vedi GIGLIO*.

FIOR della NOTTE. *Vedi GERANICO TRISTO*.

FIORE della PASSIONE. *Vedi GRANDIGLIA*.

FIOR della TRINITA'. Questa pianta così chiamata venne dalle Isole le più gelide del Settentrione, il quale in questo nostro Clima non vive lungo tempo, forse pel caldo che lo molesta. Oltre di questo v'è la nostrale, che produce un fioretto che è assai vago di color turchino, che nel tempo della Primavera mostra il pregio della sua bellezza. Questa pianta è tutt' all' opposto della straniera, poichè ama più il Sole, che l'ombra, e l'una, e l'altra però vogliono terren grasso, e macero, che sia innaffiato quando bisogna.

FIORISTA. Questo termine ha in generale due accessioni, significando ugualmente colui che si esercita in quel ramo dell' arte del Giardinajo, che riguarda unicamente la coltura de' fiori, e di conservarli seccati coi loro colori, e quegli che col mezzo di varie colorite materie sa artifizialmente imitarli, ma di questo ultimo a noi non ispetta trattare. Il Fiorista Giardiniere adunque non solo deve avere una perfetta cognizione della natura delle terre, onde far

scelta di quelle che meglio convengono alla coltura delle varie qualità de' fiori, ma delle circostanze anco della vegetazione delle piante su di cui crescono, onde adattare essa coltura a tali circostanze; cognizione assai estesa, poichè ne comprende altre molte, quali sono, di allevarle dalla semente, dalle margotte, dai tralci, dalle radici, dai bulbi, dalle cipolle; di tenerle nella più convenevole esposizione, di serbare e conservare nelle stuffe quelle che esigono un grado maggiore di caldo di quel che regna nel nostro clima; e così di abbellire i fiori, procurando che nascano macchiati, e con diversi colori da quei che ordinariamente portano. Deve parimenti sapere dar loro un più vago e nobile aspetto sì quando si trovino sullo stello, sì allorchè svelti dal medesimo passino ad altri usi. Conviene inoltre che il Giardiniere fiorista sappia non solo conservare i fiori, ma seccarli in modo che non possano perdere i loro colori, e ritengano tutte le loro parti, sicchè i Botanici non durino fatica di poterli contemplare, e studiare in ogni stagione, e gli scrutatori della Natura farne ricolta, onde servano di raro ornamento a loro Musei. Il Fiorista finalmente non deve essere sprovveduto nemmeno di quelle nozioni Botaniche che più si riferiscono alla natura e struttura de' fiori, onde poterli ravvisare, ed assegnar loro i generi e le spezie delle piante cui appartengono.

FIORRANCIO. Sorta di fiore raggiato, grande, tondo, e odoroso, i cui gambi sono sottili, le foglie un poco lunghe, polpute, e bianchiccie. Si trova comunemente ne' giardini; fiorisce in Maggio, e dura tutta l'Estate, venendo in tempo che non vi sono quasi più fiori;

nè

nè v'è bisogno di moverlo dal suo posto, perchè i getti che butta, barbicano da se stessi, e questi si trapiantano alla Primavera.

FIORVELLUTO. *Vedi AMARANTO ALESSANDRINO.*

FITTO. *Vedi AFFITTARE.*

FITTONE. Barba maestra delle piante, che la maggior parte degli alberi buttano perpendicolarmente al fusto. Questa è la prima prodotta dal seme, e che secondo la spezie della pianta e la natura del terreno profondo è leggiero si allunga più o meno; e giova qualche volta per i maggiori progressi delle piante l'impedire al fittone l'estendersi molto, con farli incontrare una materia dura che penetrar non possa; poichè quantunque nel libero progresso getti naturalmente delle barbe laterali non ostante un tale impedimento al di lui accrescimento lo sforza a sviluppare un maggior numero di barbe laterali, e così si accrescono le bocche assorbenti il sugo per nutrimento della pianta, semprechè però venga ciò fatto giudiziosamente secondo le circostanze.

FOGLIE. Sono uno de' prodotti delle piante, di figura schiacciata, e secondo la qualità della pianta o intere o frastagliate in varie guise, qualche volta polpute, sugose, e pieghevoli, e qualche volta sottili, asciutte, e dure, alcune, piane, liscie, e lucenti, altre scabrose, ruvide, e smorte di colore ordinariamente verde più o meno carico, e quasi sempre dalla parte di sotto più chiaro che di sopra: o sono semplici, cioè attaccate ciascuna al fusto o a' rami, come quelle de' peri, de' meli, del grano ecc. o sono composte, cioè che diverse semplici hanno un gambo fra loro comune, col quale pendono da' ra-

 mi,

mi, come nel noce, nelle rose, ne' ceci ecc. ; e vengono o alternativamente, o opposte l'una all'altra. Si dividono in foglie *annuali*, cioè che spuntano alla Primavera, e periscono all'avvicinarsi dell'Inverno; e in *sempre verdi*, cioè che si mantengono sull'albero anche nell'Inverno.

E' oramai da una quantità d'osservazioni comprovato quanto utili e necessarie siano le foglie per la vegetazione, e quanto dannosa riesca a' progressi d'una pianta la loro mancanza, o infezione, che vano sarebbe il ragionarne. Con qual increscimento non vediamo pur troppo languir le tenere pianticelle delle biade, allorchè restano offese le foglie dalla ruggine? Qual danno non soffrono i frutti assaliti dagl' insetti che gli guastano le foglie, dimodochè producono scarse e non isquisite frutta? Giungono perfino a perire; ed io ho veduti andar male gli ulivi percossi da un freddo vento in una rigidissima stagione, che gli aveva fatte cader le foglie, avendone salvati diversi con tagliare tutta la corona dell'albero, perchè dal fusto gettasse nuovi rami con nuove foglie.

Qualunque sia la proprietà che attribuir si voglia alle foglie, o si considerino come gli organi pe' quali s'introduce l'aria dell'atmosfera, e si comunica alle trachee delle piante, ove dilatandosi a misura che cresce il calore, comprime i vasi imbevuti di sugo nutritivo, e ne promove in tal forma la circolazione; o si giudichino come assorbenti una parte dell'umidità delle pioggie e delle rugiade per distribuirla al rimanente della pianta, come fanno le radici del sugo, o si riguardino come la parte dove concorre il sugo per ricevervi una più perfetta pre-

preparazione, e passar quindi ad alimentare tutta la pianta: o si stimino finalmente i canali pe' quali traspiri quell' inutile sovrabbondanza di sugo, che cagionar potrebbe considerabili malattie, si troveranno sempre di somma importanza pe' felici progressi de' vegetabili. Ma siccome tanto da un' eccedente quanto da una troppo scarsa traspirazione ne derivano dannosi effetti, togliendo la prima il vigore alle piante, e la seconda rendendole colla corruzione dell' umidità malate, alla qual cosa può contribuire ancora il troppo inzupparsi d' umori; così ne segue che conviene spogliar delle foglie un albero con avvedutezza, regolandosi secondo le circostanze d' una pianta vigorosa o languida, di un' annata asciutta o umida, d' un clima più o meno soggetto alle rugiade, d' un esposizione più o meno percossa dal Sole che le dissipi e le prosciughi.

Vi sono degli alberi, come i gelsi, i quali si brucano a motivo dell' utilità delle loro foglie, che servono a nudrire i vermi da seta, ma non per questo che non ne risentano danno; e a tale oggetto con una legge è proibito nella Toscana l' allevare i bachi di seconda posta, o siano di tre volte, per non pregiudicar quest' alberi spogliandoli nuovamente allorchè hanno prodotta la seconda foglia. Le altre qualità delle foglie che si brucano per seccarle, e nudrirne nell' Inverno le bestie, siccome si fa nell' Autunno, tempo in cui sono vicine a cadere, poco pregiudizio ne risentono le piante. Tutte le foglie d' alberi sono molto buone a far del concio, lasciandole infracidire dopo averle messe in massa.

Foglie *dissimilari* diconsi le due prime foglie, che

che qualche pianta getta nello spuntar dal terreno, per lo più dissimili nella figura dall' altre foglie della pianta istessa allorchè è cresciuta. Queste altro non sono che i lobi della semenza, estesi, e inoltrati, co' quali sembra che la natura abbia provvisto alla difesa dello stelo ancor tenero.

Vantaggio che si trae dalla raccolta delle foglie cadute.

Il coltivator diligente dee calcolar moltissimo sù la raccolta delle foglie sia per cibo, sia per letto de' bestiami. Gli olmi vengono innestati onde producano in maggior copia e più larga la foglia in più luoghi della Romagna, dove si brucano come i mori per pastura de' buoi, e delle pecore. Le foglie del pioppo, dell' alno, del frassino sono eccellente alimento per codeste, e lo sono poi principalmente quelle del Citiso Laburno, cui gli antichi espressamente coltivavano a tal uso.

Se non venissero raccolte le foglie che cadono, queste marciscono a piè dell' albero, e vengon macerate dallo scalpicciamento degli animali. Stando esse sul terreno s' imputridiscono, e la loro stessa putredine ingrassa notabilmente la terra; poichè le pioggie distaccandone tutti quei sali, che vi rimangono, li portan con essoseco a piè delle barbe, i cui filamenti gli attragono a se, e se ne impregnano. I diligenti contadini adunque dovrebbero, per accrescere la quantità del concime, mandare donne, e ragazzi a raccogliere co' rastrelli le foglie cadute sotto a' filari delle viti, lungo le siepi, ne' castagneti, e pe' boschi; e la sperienza ha dimostrato che il concime

me di foglie bene stagionato supera di molto quello che si ha dalla paglia, dal fieno, di palude ecc. e non ha poi gl' inconvenienti di quest' ultimo, che spesso propaga di triste erbe i migliori prati.

Le foglie de' fiori, i botanici per distinguerle dall' altre della pianta, le chiamano *petala*: *Vedi PETALA*.

FOLLICOLO. E' quell' inviluppo membranoso più o meno forte, nel quale sonovi contenute le semenze delle piante.

FONTE, o sia *sorgente d' acqua*. Per conoscere ove sieno acque sotterranee da poter formare qualche fonte, sorgente, o pozzo, bisogna poco avanti del levar del Sole in giornata serena sdrajarsi boccone col mento appoggiato in terra, e guardare all' intorno se in qualche sito, spezialmente verso l' Oriente, si vegga alzare un certo vapore umido, e ondeggiante, in particolare ne' mesi d' Agosto, Settembre, e Ottobre, e vedendo un tal segno, si può gindicare in quella parte esservi qualche natural sorgente, quando però quivi non fosse il suolo bagnato, mentre in tal caso l' indizio sarebbe incerto, potendosi alzare il vapore dall' umidità superficiale, e non intrinseca della terra. Conviene inoltre esaminare le qualità della terra; la terra nera contiene la miglior acqua; molto buona si trova ancora nella rena nera, che non è lontana da' fiumi, e nella terra sabbionosa rossa. Le acque a piè de' monti fra massi e pietre, sono fresche, e salutari; ma quelle che si trovano in fondi cretosi non sogliono riuscire molto abbondanti, nè buone. Si può ancora congghietturare che vi siano dell' acque in quei luoghi, ove crescono naturalmente salci, giun-

chi

chi, canne, crescioni, agrimonia, ed altre erbe acquatiche: allorchè non vi siano vicini degli stagni.

Sin da tempi rimotissimi si è creduto, che vi abbiano alcuni uomini così privilegiatamente costituiti, che possano o con una verga alla mano, o senza distinguere i luoghi, sotto a' quali scorrono acque naturali, e manifestarle. Ultimamente si è rinnovata la questione su di tal proposito in Francia ed in Italia, dove si è veduto il Delfinatese *Pennet* far rimare stupefatti i più celebri Fisici determinando col semplice passarvi sopra, a stato d'aria opportuno agli sperimenti elettrici, canali artifiziali e tubi d'acqua, o noti soltanto a' fontanaj più provetti, o espressamente, e colle più scrupolose cautele sotterrati di fresco. Codesto giovane idroscopo, qualificato da molti come una macchina privilegiata, e da molti altri come un ciarlatano, finì dallo scoprire una copiosa sorgente d'acqua eccellente nella Valle di *Non*, Principato di Trento, e colà meritò una Lapida onorevolissima, la Cittadinanza, il favore de' più distinti fra gli abitanti da lui beneficati, e del Principe.

FORCONE. Bastone lungo intorno a tre braccia, che ha in cima due, o tre rami, detti rebbj, che sono aguzzati, e piegati alquanto; s'adopera per mettere insieme, e rammontar paglia, e simili cose.

FORESTA. S'intende generalmente parlando per questa parola un bosco di una grandissima estensione di terreno: tuttavia questa denominazione non è sempre determinata per la più grande estensione. *Vedi BOSCO.*

FORFECCHIA. Piccolo insetto, lungo, e liscio, di coda biforcata a guisa di forbici, che si

si nasconde particolarmente ne' fichi, ed è noci, vo a' fiori degli alberi, e massime a' peschi, e albicocchi. Per distruggere basta sospendere agli alberi de' corni di montone, poichè richiamate dal suo odore, vi entrano dentro, e siccome non possono escire che con fatica, si vuotano questi corni ogni giorno, stiacciando le forfecchie.

FORMAGGIO. *Vedi CACIO.*

FORMENTO. *Vedi GRANO.*

FORMENTONE, o sia *gran turco*. Pianta che ha il suo fusto alto sei o sette piedi, non viene a spighe come le altre biade, ma i suoi granelli sono quasi tondi come i piselli, molto serrati, e disposti in linea diritta attorno un grosso fusto lungo circa un mezzo piede, che chiamasi pannocchia: ve n'è di diversi colori, giallo, bianco, rosso, e nero, ma la farina è sempre la stessa, cioè a dire tendente al giallo. Si coltiva molto in Spagna, Turchia, America, e in quasi tutta l'Italia, e in parte della Francia. Non si semina come l'altro grano, poichè si fanno de' buchi in linea retta sopra un solco, e vi si buttano due o tre granelli per buco, avendolo fatto prima rinvenire per un giorno intero, e si ricoprono i buchi di terra, appoggiandovi sopra il piede; oppure si semina sopra porche in piccoli solchetti tirati a corda, e questo si fa alla fine d'Aprile, e in principio di Maggio, se la terra è ghiajosa; e alla fine di Maggio, e a' primi di Giugno se è argillosa. E' sentimento del celebre *M. du Hamel* che il formentone venga meglio nella terra leggiera e sabbioniccia, di quello che nella forte e argillosa, e ne prescrive la seguente maniera di coltivarlo. Nel mese di Marzo fate due lavori al ter-

terreno; e spargervi del concio; verso la fine d'Aprile farvi un terzo lavoro, e stritolare le zolle con il rastrello, poichè i solchi impediscono di servirsi dell'erpice; per un bel tempo poi seminare il formentone; non più tardi del principio di Maggio; perchè sia in istato di meglio resistere a'calori dell'Estate; formando con un sarchiello; nella profondità de' solchi delle piccole buche distanti nella fila de' solchi una dall' altra un piede e mezzo, in ciascuna delle quali si mettono due granelli di formentone: quando è nato levasi il gambo più debole a tutti quei buchi ove hanno germogliato tutti due i granelli, e se ne seminano de' nuovi ove non è nato. Verso i quindici di Giugno si sarchia attorno ciascun gambo, e alla fine di Luglio nuovamente si sarchia, rincalzando la terra a' piedi del formentone. Finalmente alla metà d'Agosto, allorchè gl'involucri delle spighe sono divenuti gonfi, vanno tagliate le pannocchie de' fiori maschi, che sono quelle vuote di granelli, le quali vengono in cima a tutti i gambi, e servono di nodrimento a'buoi; e qualche tempo dopo si levano le pannocchie volpate, e quelle cascanti, e tutte le foglie de' gambi, pretendendosi che questo contribuisca all' ingrossamento delle pannocchie, e de' granelli; lo stesso *du Hamel* però teme che s'indeboliscano i gambi cavandoli le foglie, e che quest'uso siasi introdotto a solo oggetto d'aver foraggio pe' buoi.

Un coltivatore, stante le molte osservazioni fatte, ha trovato che il modo consueto di coltivare il formentone è capace di rovinare le terre; onde animato da zelo per il pubblico bene, ha ideata una nuova maniera di coltivarlo, dimostrando che secondo il suo metodo la

fac-

raccolta è due terzi più che all' uso solito. Dopo aver osservato l' Autore che le terre più proprie per fruttuosamente coltivare questa pianta sono le grasse, e che hanno molto fondo; espone il suo nuovo metodo, che è il seguente. Sulla fine d'Ottobre deve farsi il primo lavoro, e servirsi d'un aratro grande; al quale s'attaccano due para di bovi, affine di profondarè nella terra circa un piede e mezzo, distribuendo il campo in porche larghe almeno sei piedi, e quindi erpicarlo per rompere, e stritolare le zolle. Passati i forti ghiacci si porta ne' solchi un poco di concio bene smaltito, spargendolo in detti solchi da una parte dall' altra per la larghezza di circa due piedi; e con lo stesso aratro vi si fa un secondo lavoro alla medesima profondità, con formare però i nuovi solchi in mezzo delle porche per gettare la terra nel fondo de' primi, e ricoprire il concio. Un terzo lavoro, ma meno profondo, si fa alla metà di Marzo, rifacendo i solchi dove i primi, e rimettendo il terreno nella medesima disposizione. Finalmente quando si vuole seminare, facciasi un quarto lavoro simile al terzo, gettando la terra pet l' istesso verso. Scelgasi per la sementa un tempo bello, e nel piantare i granelli, se ne pongano sempte due ne' buchi fatti con un piuolo alla distanza d' un piede l' uno dall' altro, e non nel più basso fondo de' solchi, ma per parte in uno de' lembi della porca, osservando di tener lontani i piccioni e altri animali che sono ghiotti di questa biada. Nati i granelli, e buttato che hanno due o tre foglie, vi si dee fare un leggiero lavoro con la marra, per mezzo del quale si riduce a piano il terreno, e s' accosta la terra a' giovani gambi, di-

dicendosi per questo il primo rincalzo: quindici giorni dopo se ne fa un secondo, e molto meglio se sarà in tempo d' una piccola pioggia; e in questa occasione si sbarbano i gambi doppj, lasciandone uno per buco, il più vigoroso, che sarà quello dalle foglie più lunghe. Per non snervare il terreno, e fare in modo che l' anno dopo vi si possano seminare delle biade più utili, dopo il secondo lavoro o rincalzo, si rompe con l' aratro la terra degli spazj tra' filari del formentone, in maniera che la terra vada accosto a' gambi del detto formentone, e lo stesso si rifà quindici giorni, o tre settimane dopo, prendendo il tempo della rugiada.

Quando i mazzetti de' fiori che vengono in cima alle pannocchie sono passati, si rompono con le mani i gambi al primo nodo che è di sopra alla pannocchia; e allorchè quelle sono ben formate, e che il granello principia a comparire, cosa che succede verso la fine di Agosto, si levano tutte le gran foglie pendenti che cominciano ad ingiallire, le quali servono di vitto alle bestie. Ingiallito intieramente il granello se ne fa la raccolta, staccando le pannocchie con i granelli, e trasportate nell' aja si spogliano dalle foglie che le cuoprivano, le quali servono di nutrimento a' buoi nel tempo delle semente; e quindi si ripongono in un granajo ben arioso, difeso dagli uccelli, e dagl' insetti.

Fatta la raccolta si tagliano con una falce tutti i gambi, possandoli sopra la terra lavorata d' uno de' lembi de' solchi, lasciando l' altro vuoto, mentre seccati che siano servono nell' Inverno di nutrimento alle bestie, tritandoglieli minuti ogni volta che se gli danno; e subito si fa passare l' aratro sopra le porche che contengono

gono i tronchi de' gambi per più facilmente sbarbarli, volendosi che seguitino questi a sfruttare il terreno, e fatine da' monti, e lasciati seccare, se gli dà fuoco, e si spargono le ceneri su quella porzione di terra che ha prodotto il formentone.

Il letame sparso prima di porvi il formentone, i lavori o rincalzi fatti nel tempo del suo crescere riducono quella terra sì ben preparata, che un solo lavoro è sufficiente per seminarvi il grano, ed averne un' abbondante raccolta. Potrebbesi riparare ancora quel pregiudizio che arreca alla terra il formentone col troppo sfruttarla, spargendo nei solchi fra la fine di Luglio e'l principio d' Agosto dei lupini, ricoprendoli nell'atto di sarchiare e rincalzare le piante del formentone, mentre fatta quindi la raccolta del formentone, e tagliati i fusti, rompendo la terra con un solco in mezzo alle porche, le piante de' lupini già cresciute resteranno ricoperte, e serviranno d' un ottimo sovescio, col quale si restituirà alla terra la sua attività.

Accorda l' Autore che la spesa della coltura secondo il suo metodo supera quella dell' antica maniera; ma facendo il paragone del prodotto, assicura d' aver fatta l' esperienza, che nel medesimo spazio di terra che si coltivava all' uso antico, ha raccolto il doppio e un terzo di più, e d' una qualità infinitamente più bella, e più mercantile, dopo averlo coltivato secondo le sue regole; che ha trovato per fino de' gambi, i quali avevano fatte tre grosse pannocchie, dalle quali, avendo avuta la curiosità di contarli, ha cavato più di quattromila cinquecento granelli.

Per far vedere l'utilità che si può ricavare da questo grano, espone lo stesso Autore essere state fatte da molti diverse sperienze per rendere il panis di gran turco di facile digestione, e che quella riuscita meglio fra tutte consiste in far bollire nell'acqua del gran turco ben maturo, quasi a segno d'esser cotto; indi cavarlo, ed esporlo all'aria per farlo seccare in maniera da poter esser macinato; mettere della crusca di grano nell'acqua in cui è stato il formentone, e dopo che vi ha bollito colarla per un panno bianco fino, e impastare con quest'acqua bianca che n'è uscita la farina del formentone. Egli assicura che in questa maniera è venuto un pane eccellente, gustoso, e preferibile ad ogn'altro per la salute. D'un gran vantaggio è sicuramente questa scoperta, e d'un grandissimo soccorso per le genti di campagna nell'annate che v'è carestia d'altro grano.

Il formentone essendo ben seccato al Sole si conserva molti anni smovendolo di tre in tre mesi; ma meglio che in qualunque altra forma pretendono alcuni si mantenga nella sua pannocchia senza batterlo, e sgranarlo, perchè quantunque più difficile a rivoltarsi con la pala, non ostante lo vogliono meno soggetto ad esser guastato dagl'insetti.

La più speditiva ed usitata maniera di sgranarlo è quella di batterlo con i correggiati, ma siccome si corre rischio di schiacciarne molti granelli, così praticano alcuni di fermare stabilmente all'orlo d'una bigoncia una banda di ferro schiacciata, alla quale sfregando le pannocchie, si staccano i granelli, e cadono nella bigoncia; è buono a ingrassare i polli, i porci,

ci; e la sua farina fa il pane giallo, e indigesto.

FORMENTONE CINQUANTINO. Spezie di formentone; così chiamato forse perchè cinquanta giorni vi vogliono dalla seminagione alla raccolta. Dove praticano il coltivarlo, cosa che si fa in particolare nello Stato Veneto, dopo segato il grano, rompono le terre, e vi seminano il cinquantino. Cresce la pianta, ma non giugne all' altezza dell' altro formentone, più picciola pure è la pannocchia, la quale sorte dal fusto all' altezza da terra d' un piede in circa, fornita di granella d' un color giallo pagliato, e non così dorato, come sono quelle del formentone. Subito fattane la raccolta, lavorano nuovamente il terreno, e vi si seminano quindi il grano. Le replicate sperienze con accuratezza eseguite possono farci comprendere, che il desiderio di far due raccolte in un anno nel campo istesso sia di pregiudizio alla terra per troppo impoverirsi di sughi, e per non potervi fare tutti i lavori consueti, e se l' aumento de' concî riparar possa un tal danno. *Vedi GRANTURCO*.

FORMICHE. Picciolissimo animaletto che si moltiplica assai: ve ne sono delle rosse, e delle nere, e una prodigiosa quantità se ne ritrova in tutti i buchi delle quercie vecchie. Siccome questi animaletti recano gran danno agli alberi, e a' frutti, così vanno per quanto è possibile distrutti in tutti quei luoghi ove possono far guajo considerabile. Tra' mezzi che insegnano i libri d' agricoltura, per prevenire i danni che cagionano le formiche agli alberi, e per impedire la loro gran moltiplicazione, ve ne sono de' nocivi all' istesse piante, e di quelli

che s' usano inutilmente. I migliori che si possino praticare sono il prendere degli ossi mezzo spolpati, e gettarli in terra vicino a' dove sono le formiche, le quali richiamate da questo cibo vi concorrono in gran copia, e carichi gli ossi di esse si scuotano sopra il fuoco, o nell' acqua, che replicandolo più volte, s' arriverà a distruggerle; oppure smovasi più spesso che si può la terra ove sono cavando le pietre sotto le quali s' annidano, e gettandovi dell' acqua bollente, se il nido però non è a piè d' un albero; ma più facilmente si fanno perire scoprendo i loro formicolai l' Inverno, perchè essendo allora stupide, o addormentate, o deboli, se gli accelera la morte con buttarvi sopra dell' acqua che le ghiacci; lo stesso si fa ancora quando piove dirottamente: che se le formiche anderanno ordinariamente per terra, si bruciano con fuoco di paglia, o con cenere ben calda. Si può se non distruggerle, impedire almeno che non vadano sopra qualche albero a danneggiarlo facendo un cerchio di pania intorno al fusto dell' albero dove si vede che passeggiano, poichè così parte resteranno invischiate, e le altre prenderanno altra strada. Si unge ancora il tronco con fiele di bue, ovvero si circonda di cotone, o di carta, in modo che toccando la carta l' albero nella parte superiore ov' è legata, stia nella parte più bassa lontana dall' albero, che con tali mezzi s' impedirà alle formiche il salirvi: dicesi ancora che attaccando alla scorza intorno al fusto de' fiocchi di grossa filiggine di cammino, non vi s' accostino, perchè non possono soffrirne l' odore. Se si fossero annidate in un vaso d' arancio, si tenga per due o tre ore nell' acqua riscaldata dal Sole

che

che si spengeranno senza danno della pianta. Si possono anche prendere diversi vasi empiendoli mezzi d'acqua melata strofinando un poco il bucciuolo, o sia la canna del vaso per maggiormente attrarle: quando ve ne siano andate molte dentro, si annegano, e questo ripetesi fin a tanto che sono distrutte. Altri sogliono prendere de' fogli di carta, l'impiastrano di mele; e la pongono dintorno ai luoghi ove esse stanno: le formiche tantosto v'accorrono, e cuoprono i fogli, quali presi dalle quattro parti acciò esse non possino cadere; si gettano nel fuoco. Altri finalmente fanno un miscuglio di mele e d'arsenico in polvere, e lo mettono in certe scattole pertuggiate in maniera che possi solamente entrare una formica: e con questo mezzo se ne possono distruggere un grandissimo numero. Tali diligenze vanno usate anche contro i forificoni, i quali fanno tanto guajo agli alberi grandi, e sopratutto alle quercie; così quando si sono scoperte le loro abitazioni, si disfano fino a fondo, e se non sono presso il pedale dell'albero, si faccino morire gettandovi una caldaja d'acqua bollente.

FORNACE. Edificio murato, o cavato a guisa di pozzo, colla bocca da piede, a modo di forno, nel quale si cuoce la calcina. *Vedi CALCINA*.

FORTUME. Con questa voce s'intendono tutti que' erbaggi, i quali per il loro sale volatile che in se contengono, danno sapore e gusto a que' erbaggi che ne vanno privi. Tutt' i fortumi partecipano della qualità della cipolla, ch' è più stimata di ogni altro. Tali sono i porri, le cipolle, i cipollini, gli scalogni, gli aglietti di Francia, l'aglio comune, il cui condimento

 è va-

è valevole ad appagare il palato di qualunque persona più delicata, e più difficile a contentarsi. In campagna se ne fa un uso grandissimo; e questo agrume si salutare può dirsi la teriaca de' contadini. La coltivazione di tutti i suddetti Fortumi si può ritrovare ne' loro respettivi articoli.

FOSSE. Intendesi con questa parola tanto quelle da acqua, che quelle da alberi; e siccome parlando della piantagione de' diversi alberi abbiamo detto come vadano fatte le fosse, così riporterò quì solo il sentimento di un' Autore, il quale dice, che generalmente in pianura dove non è per mancar mai il terreno, siano le fosse d'alberi da frutto profonde circa tre piedi, e ne' luoghi montuosi, ove le pioggie trasportano la terra si facciano profonde più di quattro piedi, e tanto nel piano che in pendio larghe quattro piedi, con osservare nel riempirle di mettere in fondo la terra ch'era prima alla superficie, e alla superficie quella ch'era in fondo, essendo questa una molto interessante diligenza.

Quanto a quelle da acqua non tralascierò d' avvertire il tenerle scavate, e pulite, e questo si fa di Novembre, perchè le acque nell' Inverno trovandole ripiene, non traboccchino, e vadano a danneggiare i campi; si ripuliscono ancora di Maggio, gettando sempre nel campo tutta quella terra che si cava dal fondo depositatavi dalle acque, mentre serve a ottimamente ingrassare il terreno. Tali fosse si fanno anche onde servano di circondare li campi per proibirne a chicchessia l'entrata. Conviene queste farle larghe sei piedi nelle strade maestre, e di cinque, o meno nelle comuni; ma quelle che de-

devono servir come di steccato a cagion del vicinato, non hanno per l'ordinario, che due piedi di larghezza nel fondo, e tre piedi nell' alto. Una fossa che fosse larga in alto quattro piedi, deve averne nella profondità due e mezzo: e se si fanno larghe cinque piedi, il fondo deve essere di tre piedi, ed a proporzione. Le fosse non si fanno mai perpendicolarmente, ma con una inclinazione sensibile, o discesa, e ciò per evitare che la terra non s'affondi.

FRAGOLA. *Vedi FRAVOLE*.

FRASCA. Ramuscello fronzuto per lo più d' alberi boscherecci.

FRASSINO. Albero di gran pedale, alto, e diritto, di foglia pallida, e dentellata, il quale fa il frutto nel guscio, piccolo, amaro rossigno, e bianco, tenero, e flessibile. Quest' albero prova bene ne' luoghi freschi, umidi, e piani, ma stante la quantità di radiche che butta alla superficie della terra, si tiene lontano da' campi seminativi; viene ancora su' monti, benchè più piccolo, e di legno più duro: si rileva da piante prese da' boschi, e richiede la stessa coltura degli olmi; schifa le terre dure, le fredde, le cretose, quelle che son cariche d' amatita; e riesce a maraviglia nelle terre solute, e sottili, piuttosto in pianura, che in poggio. Il legno del frassino serve a far degli aratri, delle ruote, de' remi, delle pertiche, de' pali, e diversi altri strumenti. Produce la manna purgante, e dicesi, che il sugo delle sue foglie sia un rimedio contro ogni veleno, e contro il morso degli animali; se gli attribuisce ancora la virtù d'esser buono agl' ipocondriaci, e di rischiarare, e fortificare la vista: smagrisce inoltre i troppo pingui usandone per qualche tempo.

La decozione della scorza guarisce il male di milza, e l' oppilazione del fegato, dicendosi che faccia lo stesso effetto anche il bere in una tazza di questo legno. Essendo posto al fuoco, trasuda nell' altra estremità un liquore lodatissimo nelle affezioni d' orecchia.

FRASSINO FLORIDO. Quest' è un albero originario d' Italia: cresce più adaggio del comune, e s' innalza meno: le foglie sono picciole, il pedale è più sottile, ma è abbondantissimo di ramoscelli. Nel mese di Maggio getta i suoi fiori in grappoli, che sono sì grandi come li mazzetti della ghianda unguentaria, e benchè questi siano d' un colore bianco un poco gialliccio, nulladimeno sono d' una bella apparenza · spirano un odore, che da lunghi non è disagradevole. I suoi semi sono più larghi di quelli della spezie comune, e crescono dal primo anno, se si ha procurato di seminarli per tempo nell' Autunno. Quest' albero merita molto più degl' altri differenti frassini esser posto ne' giardini di piacere: sì per li suoi fiori potendosi formargli una piacevole cima, come pure per il suolo potendosi mettere ove si desidera, ed ha il vantaggio che non può esser danneggiato dalle cantaridi, purchè non sia insieme coll' altre spezie di frassino.

FRAVOLE. Piante piccolissime che producono i frutti dello stesso nome: le sue foglie sono bislunghe, non tanto larghe, tagliate all' intorno, al di sopra verdi, e bianchiccie di sotto; li suoi fiori stanno attaccati ad un gambo che ha quattro o cinque, o più ramuscelli; e scipito che siasi il fiore si vede il frutto, ch' è ripieno di sugo, di figura rotonda, o ovale, della grandezza di una picciola mora, d' un grato odore,

e di

e di gustoso sapore. Ve ne sono anche di quelle che nascono ne' boschi, e che sono le più naturali, e migliori di quelle de' giardini per trapiantarsi, levandole col suo pane di terra, oppure si prendono le piante che si generano dal caspo della fravola, e alla fine di due o tre mesi si trapiantano, mettendone tre o quattro per ogni buco formato col piuolo, a filari distanti un piede e mezzo uno dall'altro, e questo si fa nel mese d'Ottobre per aver le fravole in quell'anno. Amano una terra leggiera; la quale si lavora con una buona puntata di vanga: si sarchiano da una stagione all'altra; e non s'innaffiano nè troppo, nè poco; si puliscono dall'erbe triste, e si levano tutti quel tralci che, per moltiplicare, la pianta getta sopra terra, che questi serpeggiando qua e là, in breve tempo empirebbero tutto il campo, con pregiudizio non solo del frutto, ma della pianta ancora; si lasciano a ciascuna pianta soli quattro fusti de' più forti, con i fiori che sono più accosto al piede, staccando gli altri con l'unghie; per avere delle belle fravole; e per averne molte, ogni tre anni si rinnovano le piante.

Maniera di aver delle fravole primaticcie.

Volendo delle fravole primaticcie, prendete da' boschi in Autunno le piante giovani; ponetele in una terra molto serrata; l'Autunno seguente trapiantatele ne' vasi, e nell'Inverno affondatele in un monte di concio caloroso, e non spento; quando il concio diviene scottente, cavatele; e ponetele sotto le campane di vetro, che il Sole d'Aprile finirà di maturare le fravole.

vole, Trapiantando le fravole in Autunno a piè d' un muro ben esposto, e troncando alla Primavera i fiori che vengono gl' ultimi, perchè i primi si fortifichino, e s' ingrossino, si può avere bellissime fravole primaticcie. Quando non vi sono più fravole, si taglia la verzura rasente terra, per dar più vigore alle barbe. Una pianta di fravola frutta bene tre anni, passati i quali ogn' anno si rinnova un terzo del fravolajo con piante giovani presa da' boschi.

Gl' inimici della pianta della fravola sono alcuni vermi, che ne' Mesi di Maggio e di Giugno rodeno il collo della radice, e fanno così perire la pianta. L' Ortolano pertanto deve visitare ogni giorno i suoi fravolaj, e frugare a piedi delle piante, che cominciano a seccarsi, e a languire, vi troverà per lo più il grosso verme, il quale dopo aver cagionato questo primo male, passa, se non si ha la cura di distruggerlo, ad altre piante, e le fa parimenti morire.

Avvi molte spezie di fravole si rosse, come bianche: la più picciola, e la migliore per farne acqua odorosa, è quella di bosco, o di monte. La fravola di Chilì si coltiva solo per curiosità. La fravola scarlatina di Virginia è ricercatissima per la sua bontà, e quella, che gl' Inglesi chiamano *haut boy*, e ch' è della grandezza di un picciolo susino, è stimata per la grossezza del suo frutto.

Le foglie e le radici di questa pianta sono aperitive per l' orine, ed un poco astringenti pel ventre, unettano, e fortificano il cuore, ed il cervello, purificano la massa del sangue, e resistono al veleno. Il suo frutto ha un sugo ch' è mescolato, e temperato da molta mucillagi-ne,

ne, o da parti terrose, ed acquose. Il sugo delle fravole si adopra per fare delle acque, e giuleppi eccellenti per dissetare sì que' che stanno bene, come anche gli ammalati, sopratutto nelle febbri acute, biliose, e putride. Si suole fare una conserva deliziosa con il sugo di cedro pestando la polpa delle fravole con dell' acqua rosa. L' acqua che distillasi da esse è un buon cosmetico; ed essendo essa tratta da quelle di bosco, spira un piacevole odore, potendo servire per scancellare le rossezze, e le lentiggini del viso; ma Hoffman con ragione preferisce per quest' uso l' acqua distillata da tutta la pianta, come più efficace, e più detersiva.

FRATTA. *Vedi SIEPE.*

FRISCELLO. Fior di farina, che vola nel macinare, ch' è amaro, e piglia l' amarezza nello stare appiccato alle mura del mulino, che sempre sono umide; s' adopera per lo più a far pasta da impastare, e congiugnere le cose insieme.

FRITTELLARIA. Pianta, chiamata anche *narciso caperonica*, e *mele agride*, la quale butta in cima del suo gambo due fiori pendenti a guisa di campanelli, macchiati a scacchi di duplicato colore, e ve ne sono anche d' un sol colore. Questi hanno le giunture bianchiccie, dalle quali si stende fino a mezza foglia una linea verde, e dal mezzo del fiore sorgono alcuni filetti tra sei stami giallicci, e come imbrattati di polvere. Appassitosi il fiore, succede un frutto bislungo in cui si contiene de' semi piani, e pallidi, la sua radice è bulbosa, soda, e bianca. Molte sono le specie che coltivansi oggidì ne' giardini, le quali tutte sono differenti per la varietà de' colori che producono, e me-

meritano per la loro bellezza esser poste ne' giardini. La Frittellaria richiede terreno grasso e macero, non vuole troppo Sole; si conserva meglio ne' vasi grandi, che in piana terra; si pone alla profondità di tre dita, e cavasi di Settembre per sgravarla da' figli, e subito si ripianta.

FRUTICE, o ARBUSTO. Si dà un tal nome a' piccioli alberi, o vogliamo dire a tutte le piante che hanno tronco e rami legnosi, della figura, ma di minor mole di un albero.

FRUTTA. E' il nome che si dà al prodotto d'alcuni alberi; così le frutta del pero sono le pere, del pesco le pesche, e simili. Le frutta si dividono in frutta dal nocciolo, come susine, ciliegie, pesche, albicocche ecc. in frutta dal seme che sono mele, pere, uva ecc. e in frutta da Inverno, e da Estate a motivo del tempo in cui si mangiano. Le più stimate sono le pesche, albicocche, pere, mele; e per averne delle belle e di durata, bisogna che i frutti siano innestati secondo la sua spezie, e appropriati alla terra, e al clima, osservando *M. de la Quintinie* che le terre fredde, pesanti, umide, producono frutta più grosse, ma le calde, leggieri, e secche, più grate al gusto, e di miglior sapore. *Vedi* la coltura di ciascun frutto particolare a' propri nomi, e *Vedi FRUTTA, FRUTTI*, e *INNESTARE*.

Il tempo di cogliere le frutta è la loro maturità, la quale si conosce nelle pesche e albicocche tastandole vicino al gambo se cedono al dito; le pere da Inverno si colgono passati i primi d' Ottobre, dopo che sono venute delle rugiade fredde, quando hanno mutato il loro nativo colore di verde scuro in più chiaro e lustro,

stro, scegliendo una bella giornata, in tempo che siano asciutte dalle guazze, e da qualunque altra umidità, con procurare che abbiano tutto il loro gambo. Dopo colte si mettano per venticinque giorni o un mese sopra le stuoje, senza che fra loro si tocchino, in una stanza a mezzo giorno, serrata esattamente con vetriate, impannate, e imposte alle finestre, perchè non passi l'umidità ne' giorni nebbiosi, le quali si aprono nelle belle giornate asciutte. Quindi si trasportino in altra stanza esposta a tramontana con le finestre da due parti, affinchè possa ventilarvi l'aria, le quali si serrino ne' tempi umidi, piovosi, e freddi. L'uso è di metter le frutta sopra dell'asse in modo che non si tocchino, col gambo all'insù, e le pere posarle per parte: il musco però che viene a piè degli alberi, seccato al Sole, e battuto, è la miglior cosa per posarvi sopra le frutta, e per impedire che prendano alcun cattivo sapore: un buon metodo è ancora l'involtar le pere belle in un foglio di carta grossa, che si attortiglia, e si ripiega attorno al gambo, e poi posarle sopra de' canicci: in qualunque modo si mettano, si debbono visitare spesso, e di tempo in tempo darle aria.

Del modo di seccare le frutta.

Riguardo alle frutta che si vogliono serbar secche, se sono ciliege, scelgonsi delle più grosse, si distendono una accanto all'altra sopra de' graticci, e si mettono in forno levato il pane, lasciandovele stare finchè conserva il caldo; indi levate, e rivoltate, si rimettono un'altra volta, dopo di che si chiudono in luogo pulito,

to, e asciutto: lo stesso si fa delle susine, albicocche, pesche, e prugne, cavandoli prima con diligenza il nocciolo dalla parte del gambo. Le pere si sbucciano, e si pongono per un poco nell' acqua bollente prima di metterle in forno; dovecchè le mele non si sbucciano, ma se gli leva solo il torsolo, e i fichi si colgono nella sua maturità con la gocciola al fiore, e si mettono sopra de' graticci al Sole potendosi far seccare ancora in forno, nel qual caso vanno colti nè troppo verdi, nè troppo maturi. Le uve secche, e sopra tutto le uve moscatelle sono molto deliziose a mangiare. Si mettono nel forno sopra una graticcia per farle seccare, avvertendo che il calore del forno non sia troppo forte, ed osservando di voltare le uve di tratto in tratto perchè si secchino dappertutto egualmente.

Modo di conservare lungo tempo le frutta dal gambo.

Sceglicte le più belle, e le più perfette sopra l' albero, coglietele in una bella giornata due ore dopo il mezzodì, e siccome non vanno toccate con le dita, tagliate il gambo con le cesoje dopo averlo ben legato con filo per sostenerle: staccato il frutto, e messo in un cartoccio di carta con il gambo all' insù, fate cadere una goccia di cera di Spagna sopra l' estremità del gambo dov' è stato tagliato; quindi passate il filo per l' apertura della punta del cartoccio, che chiuderete tanto dalla punta che dalla parte larga con cera tenera perchè l' aria non vi passi, e attaccatelo per il filo ad un chiodo fitto nel palco: il frutto così per aria

non

non toccando nulla si conserva sano e intero per due o tre anni. *Vedi UVA, MELO*, ove sono altre maniere di conservarle.

FRUTTI. Quantunque abbia a' nomi di ciascun frutto parlato della sua coltura in particolare; riporterò qui nondimeno alcune regole riguardanti la coltura de' frutti in generale.

Bisogna prima d'ogn'altro esaminare la qualità del terreno per piantarvi quei frutti che gli si convengono; così i frutti tanto dal seme che dal nocciolo di polpa delicata richiedono terreno asciutto e dolce; e quelli di polpa asciutta e soda, si pongono nelle terre umide. I peri innestati vogliono una terra dolce che abbia un buon fondo; i cotogni una terra dolce, e un poco umida; i susini terra secca, e sassosa; i peschi, albicocchi, mandorli, terre leggiere; i ciliegi terre dolci e renose, e nelle grasse ancora. Generalmente le frutta sono più saporite nelle terre asciutte, ma la pianta viene più vigorosa nelle forti, e i frutti innestati posti in terreno forte non producono frutta che tardi, e buttano molto legno.

Non meno importante è l'osservazione dell'esposizione del Sole: nelle terre leggiere, il levante è la migliore esposizione per i peschi, albicocchi, peri primaticci e delicati, come la bergamotta d'Autunno, la buoncristiana da Inverno: il mezzo giorno per I fichi, peri moscadelli, buoncristiani, e tutte le spezie sugose, perchè questi frutti hanno bisogno di molto caldo per maturare; quest'è la migliore esposizione nelle terre forti, fredde, e umide. La tramontana è buona per i susini, meli, e peri che non sono nè primaticci, nè delicati; quest'esposizione è buona ne' terreni aridi, e renosi. Il

nord,

nord, quantunque sia la peggiore esposizione, pure è buona, quando vi dà un poco di Sole ne' climi più caldi che freddi, per le pero da Estate, e susine del Signore. Nell' esposizione si considera ancora il pregiudizio che i venti possono fare a' frutti, perciò si piantano i ciliegi, i susini, e altri frutti dal nocciolo che fioriscono presto, esposti a' venti di Settentrione, e al grecale, i quali regnano nella Primavera, e sono seguitati da ghiacci: i meli, e peri che fioriscono più tardi, si mettono esposti a' venti del mezzo giorno.

Varie maniere di piantare gli alberi.

In tre differenti maniere si piantano ordinariamente i frutti. 1. A pedale lasciato in libertà, il che si pratica nelle fruttiere, e ne' campi. 2. A spalliera, con prendere de' frutti nani, e de' frutti potati apposta da giovani, che siano di pedale basso, e che i rami, i quali si stendono al muro a guisa di mano aperta, principino vicino a terra, e si pongono alternativamente con i nani. Buoni per le spalliere sono i peschi, albicocchi, peri, susini ec., e fanno le frutta più saporite di quelli a pedale. 3. A boschetto, e a tal' effetto nel piantarli si lasciano fuori della terra solo nove pollici, e si potano a misura che crescono, di modo che si distendino più in larghezza che in altezza, e che sieno tondi da tutte le parti. Si mettono a boschetto i peri burè, buoncristiani, colmare, e simili.

Sei mesi prima di far la piantata de' frutti si prepari la terra facendovi delle fosse, o buche profonde quattro in cinque piedi, e altrettanto lar-

larghe per ogni parte, e se si trovasse del tufo, sabbia, sasso, o argilla, si cavi tutto questo per render la terra soffice, e rinnovarvi l' aria fino nel fondo, il quale si smoverà anch' esso. Al tempo poi di doverle riempire, quantunque siasi detto altrove di servirsi della medesima terra, ponendo quella ch'era alla superficie in fondo, e quella di fondo alla superficie; sarà non ostante più giovevole il servirsi d' altra terra, come per esempio mettere in fondo fino all' altezza di un piede delle piote coll' erba all' ingiù, e poi finirle d' empire di buona terra mescolata con governo spento, quando la terra scavata dalle buche non sia stata bastantemente esposta al calor del Sole, ed al rigor de' ghiacci, e da questi concotta, e resa solla, e attiva; mentre la necessità di scavar queste buche dipende dal ritrovarsi la terra in fondo un corpo duro, e fisso, impenetrabile a' raggi del Sole, e all' acque; dovecchè quando è resa soffice, l' attrazione si fa fino in fondo, e somministra alle piante il necessario sostentamento. Per le spalliere si fa una fossa a scarpa dalla parte del muro per non toccare i fondamenti, profonda tre piedi, e larga sei; e nell' atto di riempirla, si lavora il fondo, vi si mette un piede di buona terra, e un mezzo piede di letame spento, e così alternativamente finchè non è piena. Rispetto a' frutti a boschetto, si fanno le buche di quattro in cinque piedi in quadrato.

La migliore stagione per piantare i frutti è per un bel tempo dal principio di Novembre fino a tutto Febbrajo, cioè dopo cadute le foglie, finchè non cominciano a rimetter le nuove: nelle terre secche e leggiere torna bene il

 pian-

piantarli a S. Martino, e nelle fredde e umide alla fine di Febbrajo.

Quando si devono piantare gli alberi fruttiferi.

Nella scelta degli alberi va osservata l' età, e qualità di essi: così i peschi e gli albicocchi devono piantarsi un' anno dopo che sono stati innestati; i peri, e meli due anni dopo, scegliendo i più forti, e vigorosi, di scorza nera, e lucente, di foglia sana, di fusto diritto, e alto sei piedi se si vogliono piantare a pedale, e non piantarne de' piccoli, deboli, storti, muscosi, con la scorza rugosa, o con gomma per quelli dal nocciolo, nè che abbiano l' estremità del getto nera, o morta, e le barbe mal condizionate, infrante, o fracide; nè che siano stati spiantati d' un pezzo, perchè questi non possono giammai produrre cosa di buono. Per mettere a spalliera, si preferiscono quelli d' una sola mazza, che abbiano occhi grossi, e un solo nesto. Generalmente parlando, i frutti non vanno piantati nè prima, nè dopo che abbiano tre o quattro anni, perchè se saranno più giovani stenteranno molto a ridursi a spalliera, e in altra forma, e se più vecchi, non verranno mai bene.

Per preparare l' albero da piantarsi, praticano molti di tagliarli non solo le barbe rotte, fracide, secche, e poste contro l' ordine naturale, che farebbero confusione fra di loro nel ributtare, e impedirebbero l' una all' altra l' andare a cercar sugo: ma tengono per regola generale di lasciar pochissime barbe grosse, e tra queste solo le giovani che sono rosse, potandole corte, e distribuite in forma de' diti aper-

ti d'una mano in atto di prendere una palla, e tagliano tutte le altre, e i fittoni ancora, o siano barbe perpendicolari, come pure tutti i rami dell' albero. L' Abate *Roger* però vuole, che si piantino gli alberi con tutte le sue barbe, quand' anche si distendessero tre in quattro piedi, spuntandole solo all' estremità la lunghezza d' un mezzo dito, e tagliando quelle che hanno patito, perchè questa è la maniera che facciano de' getti vigorosi il primo anno, e il terzo divengano alberi formati. *M. de la Quintinie* dice, che tutti gli alberi tanto a spalliera che a pedale debbono piantarsi con la sua sommità, e non scapezzarli che a Febbrajo, non vuole che gli si tagli la radice perpendicolare, o sia fittone. Dello stesso sentimento è il *Davanzati*, asserendo che se il fittone è offeso e marcito, non manda virtù gagliarda alla pianta; e le frutta durano poco, bacano, e cascano. In fatti tagliando questa principal barba che è perpendicolare al fusto, dal taglio esce e si perde tutto il sugo vegetante, e perciò periscono molti alberi, essendosi provato che al contrario gli alberi piantati con il fittone sono venuti benissimo in pochi anni, perchè trovandosi questa barba perpendicolare al tronco, e penetrando diritta in terra, prende il sugo più in abbondanza delle barbe orizzontali, come lo conferma il vedere che i frutti, i quali gettano radici perpendicolari, producono sempre le frutta più mature, e più sugose; e che gli alberi i più vigorosi che si levano dal piantonajo, sono quelli i quali hanno simili barbe.

Scalzato all'intorno l'albero, e cavata la terra staccando senza violenza le barbe, e trasportato nella buca, si ponga alla sua giusta altez-

za, cioè, che il ceppo non resti nè sotterrato come le barbe, nè scoperto come il fusto, ma bensì alla superficie della terra, osservando che l'innesto sia sopra terra almeno altrettanti pollici quanti piedi ha la fossa, e non a fior di terra, perchè accade che nell'avvalare naturalmente l'albero con tutta la massa della terra smossa, l'innesto dopo qualche tempo si trova sotterrato, e così essendo il sugo vegetante troppo umettato, e infrigidito dall' umidità della terra, questi alberi producono frutta insipide, o presto vanno a male; che se per caso fossero innestati accosto al ceppo, non si rincalzono all'intorno finchè la terra non è avvallata.

Si ponga l'albero all' istesso aspetto ch' era nel piantonajo, cioè si volti al mezzodì quella parte che lo era anche nel piantonajo, e si distendano diligentemente le barbe per il loro verso naturale frammischiandovi, e ricoprendole di buona terra mescolata con terriccio di concio consumato, senza lasciarvi alcun vuoto, pigiandola leggermente con la mano, e non calpestandola, poichè si tormenterebbero le barbe, le quali prenderebbero una cattiva piega, e si renderebbe il suolo impenetrabile alle pioggie, e all' influenza dell' aria. Le barbe degli alberi a spalliera si allontanino più che si può dal muro, e si ponga la pianta a pendìo, di modochè il pedale si trovi discosto dalla muraglia un piede, e il fusto soli tre o quattro pollici. Quando il tempo non sia disposto a ghiacciare, s' innaffino, e poi si termini di riempir la buca con terra grassa, osservando di non lasciare accostare alle radici letame schietto e puro che le tocchi, perchè impedirebbe che si attaccassero alla terra.

Gli

Gli Autori sopra questa materia sono fra di loro discordi della distanza che dee correre tra un frutto e l'altro: secondo alcuni gli alberi a spalliera si pongano lontani uno dall' altro dieci o dodici piedi, e secondo altri cinque o sei. Rispetto a quelli de' filari nelle terre seminative dirò non esser troppa la distanza di quaranta piedi assegnata per gli olivi alla parola *COLTIVAZIONE*, e che quanto più saranno discosti, tanto meglio riusciranno, e meno aduggieranno le semente. Non parlerò dell' ordine, con cui si devono porre, dipendendo questo dal genio di chi coltiva, purchè sia d' una manieta regolare, cioè o in file, o in quadrato, o in altra forma.

Lavori che si devono fare agli alberi fruttiferi.

Al mese di Marzo vi si faccia un leggier lavoro, ponendo al pedale del letame all' altezza di quattro pollici, o della paglia; si levino tutti i talli che vengono per il fusto, ed il terzo anno al tempo della potatura si taglino tutti i rami deboli, inutili, e perpendicolari al tronco. Tre volte l' anno si lavora il terreno attorno agli alberi, per cavargli le mal'erbe, la prima in Novembre: la seconda alla fine d' Aprile, e fuori del tempo della fioritura, essendo ad essi allora di pregiudizio a motivo de' vapori che esalano dalla terra smossa, che si fermano sopra le piante, e si convertono in una spezie di brina, la quale fa cadere i fiori; la terza a San Giovanni. Le spalliere, e contra spalliere si lavorano a fondo per quattro o cinque piedi di larghezza ne' mesi di Marzo, e d' Ottobre. Ne' giardini si lavora al piede degli alberi quat-

tro volte l'anno; la prima nell'entrar dell'Inverno; la seconda al principio della Primavera; e due altri piccioli lavori a San Giovanni, e nel mese d'Agosto.

Malattie de' frutti.

M. Tournefort attribuisce le malattie, alla troppa abbondanza del sugo nutritivo: alla scarsezza di questo sugo: alla cattiva qualità ch' egli acquista: alla sua inegual distribuzione per le diverse parti della pianta; e agli accidenti esterni.

Accade qualche volta, che malgrado le premure usate a quest'alberi, si vedono cadere in quantità le frutta legate, dopo finito il fiore. Per prevenire e rimediare ad una tal perdita, si fora l'albero nel pedale a mezzo piede sopra terra con un trapano o trivello fino al suo centro, e non più, ficcando in questo foro una bietta di legno di quercia della medesima lunghezza del buco fatto, con farla arrivare a colpi di mazzapicchio fino al cuore dell'albero: col tempo si forma una spezie di crosta che copre la testa della bietta, e non si vede più; in questo modo l'albero riterrà i suoi frutti, ma più gli anni susseguenti che il primo.

Quando un' albero non getta bene, sia perchè manca d'alimento, o perchè è forato da' vermi, va scalzato fino alle barbe, e messovi tre o quattro ceste di concio bene infracidito, poi altrettanti bigonciuoli d'acqua, e ricoperto con la medesima terra: se il male viene da qualche barba, la quale sia infracidita, si tagli fino dove sia sana; se dalla terra che sia sfruttata, levare la terra, e mettervene della

nuo-

nuova con del concio; se per esser l'albero troppo vecchio, lo che si conosce da alcuni rami morti, si scalza fino alle barbe, vi si gettano cinque o sei ceste di sterco di vacca bene spento, si taglia l' albero a becco di flauto fino al vivo, nel mese di Febbrajo, ricoprendo il taglio con terra, e al tempo di doverlo potare, si tagliano i rami alla lunghezza d'un piede.

L'ingiallir delle foglie è segno di terra sfruttata, e in questo caso si fa come s' è detto sopra, o pure vi si mette all'intorno della cenere, e della filiggine nelle terre leggiere, e dello sterco di colombi nelle frigide, ma che sia spento il suo gran calore; che se proviene dal terreno troppo umido, vi si mette del concio di cavallo un poco consumato, e se è tutto al contrario, si scalza l' albero, e vi si pone della melletta di padule, o altri governi simili, lo stesso si fa alle spalliere. Se dipende il male da sterilità, si taglia l'estremità delle barbe grosse, e quelle che sono troppo lunghe, ricuoprendole di nuova terra.

La Variazione, o Variegazione non è sempre una qualità naturale, ma bensì qualche volta è una malattia, la quale diversifica il color delle foglie delle piante, e dei fiori, e che colla qualità delle macchie dimostra in qual grado si trovi. Quando il male è leggiero, le foglie sono punteggiate qua e là di macchie o pustule gialle; ma quando le macchie sono in maggior numero a guisa di liste, di color bianco, verso l'estremità delle foglie, accompagnate, nel corpo della foglia, da segni d' un bianco verdiccio, l' infezione del male è assai maggiore, e la pianta è d' una notabile debolezza. Allorchè le foglie sono ornate di

bianco, o di giallo, il disordine o infezione de' sughi è generale, ed immobile, e attacca non solo le foglie, ma il legno, il frutto, ed il seme ancora, nè v'è rimedio che possa ridurre la pianta a riprodurre foglie verdi e naturali; dovecchè nei primi casi di punteggiature o macchie v'è qualche possibilità di rimetter le piante nel suo primiero stato di verdura, innestandovi a arco (*Vedi INNESTARE*, ove si parla dell' *innesto in vicinanza o in arco*) un ramo d' una pianta sana e vigorosa della stessa spezie, che col lasciarli così uniti un anno o due, i sughi del piantone forte superando il male, rispingeranno gli umori infetti per traspirazione, e la pianta ritornerà nel suo primiero stato.

Al musco che viene sopra gli alberi, e più d'ogn' altro sopra i vecchi, vi si rimedia scalzando, e ricuoprendo le barbe di sterco di montone.

La gomma a cui sono sottoposti i frutti dal nocciolo, è un male irrimediabile; pure se è in un ramo, si taglia il ramo sotto la gomma; e si ricuopre il taglio di terra bene spolverizzata; se no va a perire l'albero.

Quanto agli alberi gelati dal freddo, se sono peri, susini, meli, prima che il ghiaccio arrivi alle barbe, si taglino al di sotto di dove sono ghiacciati, e i frutti dal nocciolo si tagliano al di sopra dell' innesto.

A un frutto che per troppo nutrimento si sfoga in rami vigorosi senza produr frutta, se gli scoprono le radici, e se ne troncano due o tre dalla parte più vegeta, che non possino più gettare, lasciando le minute, e non tagliando nulla dalla parte opposta, perchè l'albero possa nu-

suderirsi. Un miglior mezzo di rendere un tal albero fruttifero, sarà quello di torcere, e piegare i rami vigorosi che hanno gli occhi o germi più accosto gli uni agli altri, e più gonfj d' umore, fermandoli in questa guisa con un giunco ad un altro ramo, che così il sugo si sottilizzerà, e diverranno rami da frutto.

Ecco intorno a simili alberi lussureggianti in rami e fronde senza produr frutta alcuni sperimenti fatti da M. Keane Fitzgerald: così parla questo Gentiluomo.

„ Io ho piantati molti susini e ciliegi giova„ ni presso una palizzata esposta al nord in ric„ chissimo fondo. I susini hanno in tre anni „ gettate le estremità de' loro rami a 15, o 16 „ piedi di distanza, ed hanno coperta e sormon„ tata la palizzata. Siccome tagliando alcuni „ di questi rami, la forza sarebbe andata nel „ rimanente, così ho praticati i seguenti speri„ menti circa la metà d' Agosto. Ho fatta una „ circolare incisione sopra i principali rami d' „ un susino vicino al tronco, al di sopra della „ quale lasciando tre o quattro pollici di scor„ za liscia senza nodi, ne ho fatta un' altra si„ mile; e quindi facendo un incisione perpen„ dicolare dalla superiore all' inferiore circonfe„ renziale ho separata perfettamente la scorza „ dal legno, cuoprendo l' una e l' altro per di„ fendere dall' aria la ferita, e lasciandola stare „ così per un quarto d' ora circa, allorchè ha „ cominciato a gemere ho riposta la scorza con „ quella maggiore esattezza possibile, legandola „ in giro ben serrata con giunchi, il che feci „ anche per un mezzo pollice sotto e sopra le „ circolari incisioni affine di coprire interamen„ te la ferita. Nella stessa maniera ho trattato „ d' un

„ d'un ciliegio ducale, dieci pollici all'incirca
„ discosto da terra, e al disotto di tutti i ra-
„ mi; così pure diversi rami d'un ciliegio mo-
„ rello, e i rami principali di due susini quer-
„ cioni. Questi due ultimi erano frutti vecchi
„ stati tagliati rasente terra circa quattr'anni
„ avanti, e avevano gettati molti lussureggianti
„ rami, ma senza alcun frutto.

„ In un mese circa di tempo la scorza stac-
„ cata principiando a gonfiare tanto in alto che
„ a basso della legatura, sciolsi ciascheduna di
„ loro, e trovai che le porzioni di scorza sta-
„ te rimesse erano tutte esattamente riunite
„ eccettuata una, ch'era nel ramo principale del
„ susino pernicone, porzione della quale era
„ saldata circa un pollice in larghezza da una
„ parte dell'incisione longitudinale, restando
„ staccata in tutto il rimanente. La legai di
„ bel nuovo leggermente con giunchi, e lascia-
„ tala stare così fino al principio della seguente
„ estate, quando levai la legatura la trovai tut-
„ ta sana e florida. Ciascheduno di questi frut-
„ ti produsse abbondantemente in quella stagio-
„ ne, benchè in generale corresse una cattiva
„ annata pe' frutti.

„ Questo m'indusse a fare simili sperimenti
„ al principio dell'Agosto seguente sopra diversi
„ altri frutti giovani, alcuni de' quali non a-
„ vevano fatto ancora verun frutto, ed altri
„ che ne avevano fatti ma in picciola quanti-
„ tà, particolarmente due peri che non aveva-
„ no per anche fatto verun fiore. Trattai i ra-
„ mi principali d'uno di questi nella maniera
„ già descritta, e così diversi rami cresciuti so-
„ pra i principali; e lo stesso feci ad un ramo
„ principale dell'altro pero. Il primo di questi
„ fe-

„ fece una sorprendente quantità di frutta in „ quell' estate; ed il secondo ne fece una mo„ derata quantità nella parte della circolare in„ cisione, mentre che niun' altra parte del frut„ to aveva apparenza di fiori.

Dopo aver riferito un simile sperimento fatto sopra due rami di due giovani meli appj, con la differenza di aver posta la scorza d'uno nell' incisione dell' altro, e aver questi rami nella seguente estate prodotto abbondanza tale di frutta che uno pel peso si troncò, e lo stesso sarebbe accaduto all' altro se non fosse stato appuntellato; soggiugne d'aver tagliato al principio del Novembre successivo un ramo del susino pernicone su cui aveva fatto lo sperimento nell' Agosto dell' anno antecedente per esaminare qual effetto aveva fatto sopra del legno, e dice aver trovata la scorza più fortemente attaccata fra le due incisioni di quello che in alcuna altra parte, che in quella parte un oscura vena attraversava il legno, il quale appariva di una tessitura più fissa che in tutto il rimanente del ramo.

Modo di raccogliere ogn' anno degli eccellenti frutti.

Levate da' vostri più bei frutti tutta la terra che avevano all' intorno, e sopra le barbe alla profondità d' un piede in certi luoghi; e di nove pollici in altri, secondo che le loro barbe sono più o meno sotto terra. Fate quest' operazione per l' estensione intorno all' albero di dodici piedi da tutte le parti, e in luogo della terra levata ponetevene dell' altra di buona qualità, la quale non abbia prodotto nulla per più d' un an-

anno; praticate questo metodo ogn' anno nel mese d'Ottobre, e avrete sempre frutti eccellenti in abbondanza. Un coltivatore che ha principiato questo metodo, assicura d'averne fatta una felice esperienza per molti anni.

Da quest' interessante scoperta ne viene di conseguenza, che non si dovrebbe giammai coltivare, nè lasciar crescere alcuna pianta al pedale degli alberi da frutti, perchè altro non fanno che snervare il terreno, e che bisogna avere una buona terra da sostituire in luogo di quella cavata dal piede de' frutti. L'Autore di questo metodo pretende che facendo questo cangiamento solo ogni tre anni, gli alberi darebbero sempre di buone raccolte.

FRUTTO, Generalmente parlando s'intende tutto quello che vien prodotto dalla terra, o sia naturalmente, o sia coll'ajuto dell'arte per perfezionarlo; e in senso più stretto significa il prodotto d'un albero, o d'una pianta; qualche volta riguardo al seme, e qualche volta riguardo à quella parte che contiene la semenza. *Vedi FRUTTA*.

Il fiore viene dalla natura nelle piante prodotto affine di custodire ne' suoi principj, nudrire, e vegetare il frutto, il quale cresciuto, e fatto forte attrae da se stesso il nudrimento, privandone il fiore, che per mancanza di sugo appassisce e cade.

Il frutto è una continuazione delle parti contenute nell'albero, come s'osserva in una pera o mela tagliata per traverso, cioè scorza, polpa, fibre sparse fra la polpa, interno o midolla, resa però quivi più dura e forte di quello non è nell'albero, per mezzo de' ramicelli o fibre del legno che vi sono unite. Qui è la

se-

residenza del seme, e siccome il fiore è stato custode, sostenitore, e alimentatore del frutto, così il frutto lo è del seme.

FUCO. Spezie di pecchia maggiore dell'altre senza pungiglione, e che non fa mele. *Vedi API.*

FUMMOSTERNO, o *Fummaria*. Pianta un poco amara, i cui rami sono quadrati, le foglie tenere, e di colore tendente al bigio. Questa pianta è molto comune, e buona per far uscir fuori la rosolia, e il vajuolo; s'impiega ancora contro lo scorbuto, e contro le affezioni ipocondriache. La polvere di fummosterno scioglie il corpo, e pulisce gl'intestini.

FUNGHI. Pianta semplicissima senza foglie, e senza rami, il di cui gambo è molto basso, e sostiene un capo tondo, o schiacciato: vengono ne' prati, e ne' boschi, ve ne sono di più qualità.

Il non scuoprire apparenza alcuna di seme ne' funghi ha fatto rintracciar metodi per farli artificiosamente nascere. M. Tournefort ne ha fatti venire con prestezza, e in quantità, ponendo in Aprile delle pallottole di sterco di cavallo della grossezza d'un pugno, in file distanti una dall'altra circa tre piedi, cuoprendole di terra con sopra altro simile sterco: nel principio d'Agosto lo sterco ha cominciato ad imbianchire e a cuoprirsi di muffa, con molte filamenta sottili, spandendo un vero odore di funghi. A poco a poco l'estremità di queste filamenta si è andata gonfiando, e ingrossando in un capo rotondo, il quale è divenuto poi il coperchio o testa d'un fungo, col suo piede barbicato nel terreno.

Nascono i funghi, o dopo una lunga siccità

mediante la pioggia, o dopo molto piovere mediante il Sole, o sotterra, o nella superficie della terra; ne nascono parimente da certe pietre, dalle radici di molti alberi, e nel legno di alcuni altri alberi: producono pure de' funghi, l'olmo, il pino, il salice, la fioppa, e il moro: ma sono tristi quei che nascono dall'olivo, dalla quercia, dall'elice, e dalla granata.

Modo di far nascere i funghi.

In un'altra somigliante maniera si possono far venire nei giardini di tutte le stagioni sopra letti di terra preparata. Il letto di terra dev' esser fatto con del concio di cavallo o di mulo, e terminato a schiena d'asino, che si pone in una terra, la quale non abbia prodotto, scavando una fossa tre o quattro piedi larga, e profonda un mezzo piede; vi si mettono due o tre piedi di concio, e si mescola bene lo sterco con la paglia: tre mesi dopo, quando il concio principia ad imbianchire, fa de' piccioli fili, da' quali provengono i funghi: alla fine d' otto giorni si mette su questo letto del lievito di funghi ben fresco, e si cuopre di concio. Si possono far nascere ancora su' colli di terra sterile, la quale non produce da se stessa che spine, o altri sarmenti, e a questi si dà fuoco in tempo nuvoloso, e vicino a piovere, che subito spiovuto vi nasceranno i funghi; e se non piovesse si adacquino a guisa di pioggia le ceneri ancor calde, che produrrà lo stesso effetto, come riferisce Ruel, il quale aggiugne ancora che a forare il tronco d'un pioppo bianco vicino alla radice, e bagnarlo con lievito stemperato nell' acqua, ne germogliano sollecitamente de'

funghi; e Dioscoride dice, che i pezzi di corteccia di pioppo posti nel terreno sopra sterco di cavallo, producono de' funghi. Non avendo grotto, o altro luogo, si alza in cantina tre o quattro piedi distante dal muro un letto di sterco di cavallo, di mulo, e di colombi il tutto ben mescolato insieme; fatelo a scarpa, e copritelo d'un mezzo pollice di terriccio, battendolo col rovescio della pala o vanga; innaffiatelo d'acqua tiepida, e gettatevi delle mondature de' funghi, con i gambi, e il terzo giorno vetranno de' funghi; e innaffiandolo ogni tanto ne produrrà per tre o quattro anni di seguito: di tanto ci assicura l'Autore dell'Agronome.

Nascono de' funghi da certa pietra porosa, che si ritrova nel Regno del Territorio di Benevento, e questa merita di esser tenuta come cosa molto rara attesocchè basta bagnarla per vederla il giorno seguente piena di funghi, i quali non hanno nulla di velenoso, anzi sono buonissimi e perfetti. Viene essa portata in varie parti secondo le richieste di quelli che la desiderano. Quindi quello che se la facesse venire, deve sotterrarla mezzo dito, e nella stagione o di Primavera, o di Maggio, o di Autunno venendo bagnata dalla pioggia, produrrà de' funghi buonissimi, e assaissimi.

Maniera di conoscere i funghi buoni.

Da queste maniere fra lor diverse di far nascere i funghi, giudicheremo forse che non siano il prodotto d'una semenza, ma bensì della massa, per esempio dello sterco di cavallo? o piuttosto diremo che i semi si ritrovino sparsi in molti e molti luoghi, e che si ricerchino

car-

certe date circostanze, e certi sughi atti a penetrare le loro tuniche, eccitarne la fermentazione, e farli germogliare? E in fatti si vuole che il seme del fungo sia verso il piede, e il Dottor Lister pensa d'averli ritrovati, particolarmente nel *fungus porosus crassus magnus*, la tessitura delle cui squamme è traforata come una carta punzecchiata con aghi, e tiene per certo che queste squamme siano il seme, ed il fiore. Siccome moltissime sono le specie di questa pianta che nasce, e cresce in poche ore sugli alberi, sugli arbusti, sul letame, ne' prati, e che si suole usare in cibo; così è necessario distinguere i buoni dai cattivi, poichè questi sogliono cagionare diversi effetti ben funesti di malattie, dolori, convulsioni, e talora anche la morte. I funghi di color livido, e che hanno qualche viscosità, col rossor nel mezzo, e quelli che dopo esser lessati si accartocciano si devono assolutamente rigettare perchè sono mortali: sono pure velenosi quelli che nascono presso l'olivo, od erbe nocive, o ove siavi rame, o ferro. Li funghi cattivi sogliono pertanto esser quelli, che per esser stati troppo lungo tempo sovra terra sono divenuti nericci, rossi, o tiranti al turchino, che se ne mangiassero diventano corrosivi nello stomaco nel principiar della digestione; oltre di che nel medesimo tempo si gonfiano nel ventricolo, ed opprima molto il paziente. In tal caso converrà prendere un emetico per iscaricare lo stomaco al possibile, e poscia combattere la impressione da essi fatta con sali volatili, alcalici, oppure altri rimedj assorbenti, e raddolcenti, col valersi anche delio spirito oleoso, volatile, aromatico. Buoni si dicono quelli, che nel tempo d'una

not.

notte, nascono, e crescono nel letame. Questi debbono essere d'una mediocre grandezza, come una castagna, polposi, e ben nodriti, bianchi di sopra, e rossicci di sotto, di consistenza soda, ma che sia facile a rompersi; midollosi al di dentro, di buon odore, e di grato gusto, e così saranno nodritivi, fortificanti, e stuzzicheranno l'appetito. Li negri, stretti, piccioli, e che per il gambo hanno un'anella, sono buoni. Li boleti, o uovoli nascono per lo più su monti tra castagni, e boschi: li prugnoli pur ne' monti vicino a' sterpi, e macchiete. Certi funghi berettini, che nascono sopra i sadici, si chiamono orecchioni, e pajono carne mangiandoli, e questi non hanno nulla di nocivo. Li funghi sotterranei sono più pregiati, perchè non avendo essi ancora scoperto il loro rosso, pajono ova, e son più saporiti, e meno pericolosi di quello che sono i grandi, che van soggetti alla putrefazione, o ad esser morsi da serpi, o rospi, ecc., e quanto più questi stanno sopra terra, tanto più sono sottoposti a tal pericolo. Li pratajuoli finalmente sono quasi liberi d'ogni sospetto. Il migliore fungo è il prugnolo, ch'è picciolo come un pisello, odorifero, ed ottimo da esser mangiato. La sua cima è rotonda, pòlposa, spugnosa, e bianca; nasce incolto nel musco, e nella Primavera se ne ritrova ne' siti ombrosi, ne' boschi, sotto degli alberi, fralle spine, e ne' prati; e suol rinascere ogni anno nel medesimo luogo.

Se si desiderasse di conservare de' funghi per poter servirsene nell'occorrenze, si potrebbero addurre varj modi, ma noi ne adotteremo uno più facile e non tanto dispendioso acciò possa essere abbracciato da tutti. Li funghi che si vo-

gliono conservare, prima si lessano; e poi si asciugano facendoli stare sopra una tovaglia: ciò fatto, si pongono in un vaso di legno, e ad ogni stratto di funghi vi si pone molto sale col farli stare uniti ponendovi sopra un peso, e così si potranno conservare, e saran anche purgati, a motivo della salsedine, da ogni sospetta velenosità. Quando poi si vorrà servisene si laveranno con acqua calda più volte, indi colla fredda, e così si toglierà loro quel sale di cui ci abbiam servito per conservarli.

FUSAGGINE, comunemente detto *Sillio*; Sorte d'arboscello della figura del melagrano, il quale viene nelle siepi, e ne' boschi: il suo legno è pallido, e leggiero; getta in Aprile de' fiori simili alle violette bianche, e che hanno un odore spiacevole; il suo frutto è rosso, e diviso in quattro, il quale si chiama berretta di prete, si pretende che sia purgante, e che spolverizzato faccia morire le pulci. Il frutto e la foglia fanno morire il bestiame che ne mangia, sopratutto le capre, quando non le sopraggiunga un flusso di ventre. Dicesi che due e tre grani del frutto presi per bocca, purghino di sotto, e di sopra.

FUSTO. Gambo d'erba, sul quale si regge il fiore, o il frutto; e pedale, o stipite degli alberi, dal quale derivano tutti i rami.

GAG.

G

GAGGIA, detta anche *Acacia Indiana*. Fiorisce la Primavera, e l'Autunno; i suoi fiori sono tondi à guisa di ciliegie, lanuginosi, nel principio verdeggianti, indi giallicci, e finalmente impallidiscono, e spirano un grato odore. La gaggia ama luogo solatio; in terreno grasso, umido, e difeso dalla tramontana: alla potatura, che se gli fa ogn'anno, si levano non solo i rami secchi; ma ancora la moltitudine di verghe verdi, altrimenti verrebbe troppo folta.

Benchè il fiore della Gaggia non sia stato sinora applicato a verun vantaggio delle arti, e solamente sia ricercato per la soavità del suo odore, che agevolmente si comunica anche ai panni, co' quali chiudesi negli armadj, e ad onta degli stordimenti di capo è pur generalmente amato dalle Donne. Un solo piede di gaggia bello e ben tenuto appoggiato ad un muro volto a mezzogiorno, dà all'Ortolano che lo coltiva oltre sessanta lire Veneziane di annuo guadagno, in una delle più ragguardevoli Città della Veneta Lombardia. Quindi sarà un oggetto interessante per i Giardinieri il coltivar le gaggie onde aver degli vantaggj col venderne i fiori.

GALEGA. *Vedi CAPRAGGINE*.

GALLETTA. Sorta d'uva bislunga buona a

mangiarsi. E' anche suscettibile d' esser conservata in aceto, come i piccioli cocomeri, e i cappari. I Napoletani la chiamano. *Pizzutello*. Non è buona per far vino perchè troppo dura. La vite di questa spezie ama di esser tirata a pergolato, e fa lunghissimi e pesanti grappoli.

GALLINE. La gallina è la femmina del gallo, che per covare dev' esser grande, e mansueta; per far uova sono più da stimarsi di mediocre grandezza, nere, o rossiccie, con occhi grandi, e svegliati, con cresta diritta, e rossa, secondo il parere di Columella lib. 8., altri però vogliono che, quando è pendente sia segno di fertilità; dee avere il capo grosso, gambe e piedi gialli, e dita dispari; quelle che hanno gli speroni attaccati alti fanno meno uova, e poche quelle che sono troppo grasse. Le galline giovani comiciano a far uova nel mese di Febbrajo, quando non è crudo, e ne fanno più delle vecchie, le quali però sono migliori per covare, ma neppur queste debbono esser troppo grasse. Si nutriscono con le vagliature delle biade mescolate con erba tritata, o con qualche frutta secondo la stagione, o con crusca intrisa. Per farle far uova assai se le dà della vena pura, della spelda, dell' orzo macinato, delle vecce, del miglio, del panico, e si pretende che l' orzo mezzo cotto in acqua melata gliele faccia fare più grosse; ma meglio di tutti fa il pane inzuppato in acqua, o in vino: quelle cibate di sole erbe fanno l' uova triste; e la minore spesa per mantenerle è di darle del loglio; le vinaccie non le convengono, quando non sia d' Inverno, perchè le sottilizzano le parti del sangue immondo che in vece di fissarsi all' ovaja, si dissipano, e fanno perciò l' uva picciolissime; se

le

le fa ancora un monte di concio apposta, il quale genera de' vermi, ch' esse mangiano. *Vedi POLLAJO.*

Alle galline ch'escono fuori serve il darle quattro o sei once di granella il giorno, e otto a quelle che stanno serrate, e questo si fa al levar del Sole, e verso il tramontare, e sempre nello stesso luogo. Mattina e sera si apre il pollajo, e di tanto in tanto si spazza, e si puliscono i bastoni dove s'appollajano, facendovi de' profumi di timo o di ginepro, il tutto per ammazzare, e liberarle da' pollini: ogni quindici giorni si rinnova la paglia o fieno de' nidj; si difendono dalle faine, donnole, sorci, e altri animali che non possano entrare nel pollajo; e finalmente si vendono quelle troppo vecchie per far uova, e quelle che le schiacciano, o le mangiano.

Da ingrassare sono quelle con lo sperone, quelle che cantano, gracchiano, e fanno la voce del gallo. A tal'effetto levatele le penne maestre, chiudetele in luogo separato, nudritele con farina d'orzo o di grano impastata col latte, fattale ingozzare per forza, e a sazietà, e finchè il gorgozzule sia pieno due volte il giorno; o pure datele miglio, crusca, loppa di riso, panico, e vena, che facilmente ingrasseranno. *Vedi POLLAME.*

Quando si devono mettere le galline a covare.

Quantunque senza l'unione del gallo non lascino di far uova, non ostante si dice che queste non sono sì sane quanto le altre, e non sono buone per covare, stante la mancanza del germe. Quando le galline dopo fatte l'uova,

che ordinariamente sogliono essere diciotto in venti di seguito, comincjano a chiocciare, conviene prepararle un nido per mettervele, in luogo ritirato, scavato in fondo, e coll del fieno; osservando che l'età più adattata per far covare le galline è dopo i due fino a'cinque anni, e il mese di Febbrajo è il miglior tempo per disporvele. Che se dessero segno di voler covare prima di detta età, se le impedisca affine di non perdere l'utilità dell'ova, e questo si fa attraversandoli le narici con una picciola penna: alcuni le pelano il ventre fino alle coscie, e le tuffano nell'acqua. Va anche osservato che non siano fiere, e che non abbiano grandi speroni, ma bensì sceglier quelle agevoli, che difficilmente si spaventano, e che siano d'una complessione forte, e svegliate. Allorchè la covata è prima del mese di Marzo, si mettono alla gallina dodici uova, quindici in Marzo, quante ne può cuoprire in Aprile e nel tempo caldo. L'uova più grosse nate di fresco, cioè a dire che hanno nove o dieci giorni, e che nell'acqua stanno a fondo, sono le migliori per fare i pulcini, Nel tempo della covata bisogna riguardarsi dal rimovere l'uova. La covata dura vent'un giorno, alla fine de'quali si visita, ascoltando per sentire se vi sia qualche pulcino che gridi. Il giorno dopo si contano i pulcini, e si levano quelli nati, benchè la più sicura è di non toccare il nido finchè non siano nati tutti. Se tre giorni dopo il termine della covata non si sentono gridare i pulcini, è segno che l'uova sono vane, cosa che può accadere per diversi accidenti, e fra gli altri per il tuono, che qualche volta le corrompe in un sol colpo, e in tal caso vanno levate, e gittate via.

Del

Del governo de' Pulcini.

Nati tutti i pulcini, si mettono in fondo d'una botte per una giornata in luogo caldo, e se gli dà di tanto in tanto un poca d'aria, il giorno seguente si pongono sotto una specie di gabbia in luogo esposto al Sole; e per i primi due o tre giorni si nodriscono con miglio crudo, indi con orzo bollito, o farina d'orzo con buccie di pere tritate minute, e dell'acqua pulita, lasciandoli qualche volta escire per avvezzarli all'aria e fortificarli; e se ne possono dare ad una gallina da condurre fino a venticinque o trenta, e rimettere le altre chioccie a covare di nuovo, o a far ova. Divenuti più forti per una volta o due se gli daranno delle foglie di porro cotte e tritate minute, che gli riscalda, e gli serve di medicina.

Il tempo di capponare i galletti è quando hanno lasciata la gallina che gli conduce; si serbano i più arditi e svegliati per divenir galli, e a quelli che si vogliono capponare se gli fa un'incisione nella parte che racchiude i testicoli, i quali si levano con un dito, e si ricuce la ferita, ungendola con del burro fresco.

Per avere i pulcini nel tempo dell'Inverno.

Per avere i pulcini nell'Inverno prendete una tacchina dopo natale, mettetela in luogo ben caldo, e datele a covare venticinque uova, che in diciotto o venti giorni nascono i pulcini, i quali si tengono caldi in una cesta con della piuma per cinque o sei giorni, e si nodriscono al solito finchè stanno sotto la madre.

In Francia è stato tentato, ma senza buon esito, il metodo di far nascere i pulcini proposto dal celebre Sig. di *Reaumur*, alla maniera degli Egiziani, nella di lui Opera in due tomi intitolata *De l'art de faire èclorre en toute saison des oiseaux domestiques de toute espèce*. Prendesi una botte bene intonacata di gesso per difenderla dall' umido; e per ridurre l'aria interna della botte uguale al calor naturale della chioccia, che si ragguaglia ai 32. gradi del Termometro, si fonda per ritto in un letto di letame, di modochè ne restin fuori pochi pollici. Nel coperchio di sopra di detta botte, oltre due aperture quadre per dove s'introducono tre ceste con circa 300. uovi per ciascheduna, vi si fanno altri buchi da chiudersi con sughero, e da aprirsi a proporzione del bisogno in occasione di dover diminuire il calore. In 21. o 22. giorni nascono i pulcini, i quali si trasportano in una spezie d' armadio, chiamato dall' Autore Madre artifiziale, nel quale col mezzo dello stesso Termometro, si procura di mantenere quel grado di calore necessario alla conservazione dei teneri pollastrelli. Sono i Poli sottoposti a diverse malattie, cioè, alla *Pipita*, al *Flusso di ventre*, alle *Cateratte negli occhi*, alla *Tigna* ecc. delle quali si può vedere i loro rimedj alla voce *POLLAME*, e *POLLI D' INDIA*.

La carne di gallina nudrisce molto, inumidisce, rinfresca, ed è salutevole a' convalescenti, e alle persone delicate, le quali fanno poco esercizio: la migliore è quella di pollastra ben nudrita, che non abbia ancora fatto uova; le galline vecchie sono buone per far brodi. La carne di pollastro ha l'istesse qualità che quella della pollastra; ma è più delicata, e più sugo-

sa,

sa, onde si mangia il pollastro arrosto, e la pollastra bollita: il pollastro di due o tre mesi è migliore che di qualunque altro tempo, soprattutto quando è grasso:

GALLO. Animale domestico, ed è il maschio della gallina. Un buon gallo dee essere di mediocre grandezza, ma più grande, che picciolo; dee avere la piuma nera, o rossiccia, capo grosso, becco corto e ritorto, cresta diritta, vermiglia, e non lunga; l'orecchie bianche e grosse, gli occhi neri e rilucenti, le barbe lunghe, il collo alto con penne di diversi colori, il petto largo, le coscie lunghe coperte di penne, i piedi grossi, le unghie, e gli speroni robusti e forti, le ali, e la coda grande, e forte; e questa a due ordini ritorta, e ritta, più alta della testa; che cammini con alterigia, e sia ardente con le galline: la prontezza al canto è una prova della sua bontà. Ve ne sono che per troppa ardenza perdono senza frutto gran parte degli spiriti seminali, e impediscono agli altri il fare il loro dovere, assalendosi beue spesso per battersi. Columella dice, che per mitigare in essi questo dannoso eccesso di calore prendasi un pezzo di cuojo grosso tagliato in tondo della grandezza poco più d'un soldo, e forato in mezzo si passi nelle gambe del gallo. Un gallo può servire a dodici o quindici galline. La più bella spezie di polli che si conosca in Italia, è quella di Spolverara nel Padovano. Gl'Inglesi hanno una razza di galli guerrieri, che si battono gli uni contro gli altri ferocemente, e spesso vengono dati in ispettacolo al popolo, che prende partito per uno dei combattenti, come fra noi si prende partito a favore d'un caval-

vallo che corre il Palio, o d'un cane che va alla caccia del toro.

Il numero delle mogli, che può avere un gallo, è fissato da qualche autore a quindici; ma il fatto sta che con tanta brigata egli si spossa presto e diviene inutile. Il numero conveniente è quello d'otto, o nove galline per ciascun gallo. La carne di gallo è difficile a digerirsi, ma se ne fa il brodo, il quale nudrisce, ristora, e fortifica molto.

GAROFANO, Fiore bellissimo, che trasse la denominazione dall'aromatico per essergli in qualche parte simile, o per avere alcuna spezie d'essi il grato suo odore. Quantunque questa pianta sia posta nel numero delle viole, avendo alcune d'esse l'odore del garofano, pure per non mischiare la varieta delle viole, con la quantità delli garofani, piante tutte dissimili per la produzione delle foglie, e de' fiori, stimo miglior cosa quì ragionare di questi, e delle viole poi a suo luogo. Il Garofano adunque è una pianta che alza un gambo sottile, rotondo, duro, e legnoso, fatto a giunture, che bene spesso si dirama, cacciando nelle parti estreme attaccati a lunghi picciuoli alcuni cannelletti negli orificj dentati, che a parte aprendosi le foglie si dilatano con bellissimo giro, essendo nella loro cima dentate. Nel mezzo di questo fiore dal fondo sortono due, o tre stami di color bianco, e l'embrione che occupa il mezzo ornato d'una tuba diventa un frutto, che si apre in punta, il quale trovasi ripieno di semi. Molte sono le specie di questi fiori sì semplici, come doppj, e così anche della varietà de' colo-

gi che sono ornati, che impossibile sarebbe tutti descriverli, poichè se ne trovano alcuni che sono bianchi candidi, altri d'un bianco pallido, altri bianchi macchiati, d'incarnatini dilavati, di incarnati accesi, di rossi, di porporini, di leonati, di ranciati, di paonazzi, e di quelli che sono pinticchiati nell'estremità delle loro foglie con varj colori. Oltre questa sorte ve ne sono anche di que' fatti a mazzetto, li quali non tanto si diramano, ma producono bensì una quantità di bottoni, ch'essendo aperti sembrano essere un mazzo di fiori, che perciò vengono chiamati Garofani a mazzetto, e questi sono di foglie pieni, e di varj colori.

Delle qualità che deve avere un bel Garofano.

Li Garofani saranno molto stimati, quando avranno le vene di un colore opposto a quello della foglia, e che il fondo della medesima prenda un forte risalto da esse. Si richiede che le macchie delle quali il fogliame è schiazzato, si stendano dalla cima di ciascuna foglia persino al fondo, senza veruna interruzione. Le chiazze, ossiano macchie stanno assai meglio larghe, che le piccole taccherelle. La giusta larghezza del fiocco debb'essere grandicella, e quando quest'è folto di foglie si stima molto più, che quando è raro, perchè è più apparissente e vistoso. Lo stesso fiocco è assai più bello, se il suo comignolo si va rotondando vezzosamente, che quando è piatto, o schiacciato. I troppi rabeschi piuttosto lo scarabocchiano, che dargli grazia: come pure i troppi spessi merletti si possono chiamare anzi grinze, che frange. Le foglie devono essere rotonde, non a dentelli, nè

acu-

acuminate, e il calice che sia intero, e non isquarciato in alcuna parte.

Riguardo la coltura di questo fiore, non si dovrebbe parlare troppo a lungo, per esser divenuto omai troppo comune; ma avendoci l'esperienza più volte fatto rimarcare, che questa pianta perisce attesa l'imperizia della coltura necessaria, perciò abbiam creduto cosa opportuna darne alcune regole per non defraudare que' che ne bramassero coltivare.

Le piante di Garofano si possono far venire dalle semenze, dalle margotte, o propaggini, e da' polloncelli. Le semenze servono per averne delle spezie differenti, e talvolta anche maggiori, variegati, e più belli. Le margotte, ossiano propaggini, ed i polloncelli servono a perpetuarne le piante. Per polloncelli s'intendono i Cornesini, che si staccano dalla pianta, e che non hanno radici.

Del seme del Garofano, e quando si deve seminarlo.

Acciò il seme del Garofano sia di ottima qualità, è necessario porre la pianta in sito aprico, e soleggiato, ma non si dee però lasciarla sempre dominare dalla sferza del sole. La pianta deve esser sovente innaffiata, e secondo il bisogno: l'aria aperta, il Sole, e l'acqua l'ajutano a maturare bene il seme. Ad ogni pianta si lascieranno due fiori; conviene difenderla dalle pioggie abbondanti, acciò queste non facciano marcire il seme, o che non lo producano.

Si sceglieranno pel seme que' Garofani che sono più fecondi, quali son ordinariamente i più bassi di gambo: il fecondissimo è il violetto bru-

bruno col fondo bianco. Se si desidera vedere sortire da' Garofani elegantissime variazioni, si prenda il seme de' bianchi, di que' che hanno le macchie oscure, di que' di rosso carico, del Lionato oscuro, ma più di tutti del violetto oscuro col fondo bianco. Il seme sarà perfettamente maturo, quando aprirà da se il bottone, o calice in cui se ne sta racchiuso. Raccolto il seme, si procura che si secchi a dovere, ponendo ogni spezie in carte separate segnandovi sopra il nome di ciascuna.

I Giardinieri sono discordi riguardo il tempo in cui si deve seminare le semenze de' garofani, poichè molti le seminano in Ottobre, altri lo fanno riposare aspettando il plenilunio di Marzo, ed altri nella Primavera. La miglior maniera, sarà di seminarlo in quattro tempi, cioè dopo raccolto, e seccato; nel mese di Ottobre, in Marzo, ed in Aprile. E' certo, che il seme riposato, produce un fiore migliore. L' osservazione poi che fanno taluni nel seminare, riguardo alle costellazioni, noi la giudichiamo cosa del tutto vana, mentre che la forma del fiore è già racchiusa nel seme, e la terra che n'è la matrice fa, per quella virtù che l' è stata impressa fin dal principio, che si sviluppi, e dargli quella forma che noi vediamo quando la pianta mostra il suo fiore.

Il seme pertanto si pone mezzo dito sotterra: s' innaffia tosto, e si pone al Sole. La terra deve essere di buona qualità, e simile a quella in cui si pongono le piante del Garofano. Il tempo di trapiantare è in Agosto, dopo che sarà caduta la pioggia. Avvertasi di non profondar troppo queste pianticelle, acciò non marciscano, nè di profondarle poco, acciò le

14.

radici non restino scoperte ai raggi del Sole, e alla pioggia.

Quando si debbano margottare le piante de' Garofani.

Il tempo in cui devesi propagginare li Garofani non deve esser nè troppo a buon'ora, nè troppo tardi; male facendo que' che fanno le propaggini avanti S. Giovanni, e quei che le fanno nel mese di Agosto. La vera stagione è il mese di Luglio dai venti fino in Agosto; e questa propagginazione si fa con un temperino, avendo prima ben difesa la propaggine, coll' incidere nel mezzo del nodo più vicino alla pianta che sia possibile; e convien procurare che la incisione non passi la metà, o due terzi del nodo; indi si taglia nel germoglio del nodo, dove si vuol avere l'apertura, acciocchè la propaggine produca la radice; dopo di che si distende la propaggine con un uncino di legno nella terra perciò ben preparata, sostenendola con una verghetta, affinchè l'incisione resti aperta se ciò sarà necessario. Se la pianta è disposta in guisa che non abbia bisogno di verun uncino acciò la margotta resti sotterra, si potrà prendere un cerchiello di legno; il quale si passare nella pianta stessa, si empie di terra leggiera in modo che tutte le propaggini restino coperte, e la base del suo pedagnuolo sia esposta al sereno. La terra deve esser leggiera, dovendosi mischiare con letame di cavallo intieramente putrefatto; e con della sabbia ben crivellata; e poi ogni giorno moderatamente si adacquano. Quelli Garofani poi che difficilmente prendono radici, si può fare nel mese di Ot-

to-

sopra una distesa di letame caldo, e mettervi il vaso con un telaro di sopra, acciocchè il letame non sia troppo caldo, e per esperienza si è conosciuto che questo è il vero mezzo per farli prendere le radici.

Verso il fine di Agosto, si osserverà se hanno gettato le radici quelle margotte che si avran fatte ai primi di Luglio, e come pure quelle che si avran propaggiinate alla metà di Luglio si dovranno osservare verso la metà di Settembre; se alcune non le avessero gettate, si esporran a maggior aria, e a più Sole.

Gettate le radici, si taglieranno le margotte, e piantate ne' vasi, subito si adacqueranno; il che si farà ogni giorno moderatamente, quando però il Cielo non fosse favorevole colla pioggia. I vasi in cui saran piantate si terranno all'ombra per varj giorni; e verso la metà di Ottobre si riporteran al Sole. Se al fine di detto mese venissero pioggie soprabbondanti, si porteranno al coperto, acciò non restino danneggiate da certe macchie o nere, o grigie.

Per avere garofani nel tempo dell' Inverno.

Insegna il P. Ferrari, che per avere garofani nell' Inverno, basta recidere i germogli quando fanno il bocciuolo, perchè in questo modo si sfogheranno fuor di stagione. Questo effetto stesso può essere anche prodotto dall' artificio di chi li sa margottare. A far questa operazione di mano in mano dal mese di Luglio sino a tutto Settembre, si è sicuri di averne di tutti i tempi. Quantunque sianvi alcune razze di garofani, che vengon su naturalmente più presto, altre più tardi; nullostante il mezzo più facile

ad-

acciò fioriscano quasi tutto l'anno, è margottarne ora uno, ora un altro per tutto il decorso dei tre mesi di state. A misura del tempo in cui si saranno margottati, produrranno il fiore.

In quali vasi, in quale terra, e come si debbana piantarvi li Garofani.

Li vasi inservienti per piantare li Garofani non debbono essere nè grandi, nè piccioli; non grandi perchè prendono troppo nutrimento, facendo le radici grosse, ed il fiore viene picciolo: non piccioli, perchè non ricevono tutta la sostanza che gli abbisogna; dunque bisogna che sieno di mediocre grandezza, e che sia più stretto abbasso, che sopra. Dovendo piantare il Garofano in qualche vaso nuovo, bisogna prima lasciarlo nell'acqua per otto, in dieci ore, e poi riempirlo di terra otto in dieci giorni prima di piantarvi il Garofano. Li buchi del vaso debbono essere dai lati, immediatamente sopra il fondo inferiore, non nel fondo, perchè premendo la terra si otturarebbero, e l'acqua non potendo escire, farà che li Garofani s'ingialliscano, e che la pianta si putrefaccia. La terra però necessaria, e propria per li Garofani non deve esser nè magra, nè grassa, nè umida, nè troppo secca, nè pesante, nè argillosa. Per li Garofani incarnati, è assai propria quella terra, che le talpe ne' prati gettano sopra la superficie; oppure quella negra sabbia, che si ritrova nelle paludi, ed alle volte ne' prati, unita con la metà di letame di cavallo, maturo di molto tempo. Per l'altre sorte poi di Garofani, la migliore terra sarà quella che le pioggie portano

no in campagna, unita con terreno da erbaggi con letame di cavallo, e di vacca ben macero, mischiato insieme con terra crivellata.

Dovendo trapiantare li Garofani nel vaso, si deve avvertire di non profondarli molto, perchè non marcisca loro il cuore, come pure il non profondarli poco, acciocchè le radici restino scoperte dall'acqua, ed esposte al Sole, e così le piante se ne periranno. Nel fondo del vaso si deve porvi del letame di cavallo, che sia vecchio, ben marcito per la maggior parte, con alcune pietruzze ai fori, e così con maggior speditezza lascierà lo scolo dell'acqua, e questo dà anche sempre nutrimento alla pianta.

Quando si devono trapiantare i Garofani.

Per il tempo, poi di trapiantare li Garofani sarà alla fine d'Ottobre, ma debbono essere di quei, che si saran seminati il giorno avanti il plenilunio, dopo che si sarà raccolto il seme; ed alla fine di Marzo, o principio d'Aprile, si trasferiranno quelli, che si saran seminati nel mese d'Ottobre. Quelli che si avranno seminati nel plenilunio di Marzo si trapianteranno dopo le prime pioggie di Luglio, e quelle di Maggiò alla fin di Settembre, dovendogli guardare per qualche giorno dal Sole, che riscaldando loro le radici, tardarebbero molto a ripigliare; e si deve avvertire, che debbonsi tenere coperti ai raggi solari, ma nella notte si scuoprano acciò goder possano la ruggiada, che gli è molto confacevole.

Sogliono alcuni di mettere del letame di cavallo secco sopra de' vasi; quest'è una invenzione che non si dee tralasciare, perchè conserva li

Garofani, non fa crostata sopra la terra per le grandi pioggie, nè per li innaffiamenti. Questo letame fa, ch'il vaso conservi una certa umidità, che fa molto bene ne' gran caldi, e rende la terra sempre propria al suo nutrimento, e lo conserva nell'Inverno, ed impedisce che non s'ammuffisca sì facilmente nella camera.

Della situazione che deve avere il Garofano.

Il Garofano non vuole nè troppo Sole, nè poco, ma mediocre. Il troppo Sole lo dissecca, il poco lo ingiallisce. La grand'aria è assai migliore, e perciò diviene più grosso, e più bello. La situazione che richiede è quella, ove possa godere il Sole della mattina fin quasi a mezzo giorno, e così pure quella di tre ore dopo mezzodì. Il Sole della mattina è giovevole ad ogni pianta, e principalmente al Garofano, che essendo stato rinfrescato nella sera dall'innaffio, e dalla rugiada della notte, perciò è molto bene che venga riscaldato da' primi raggi.

E' parimente necessario che tali piante stiano lungi da' muri, affinchè siano dominate dall'aria turr' all'intorno, altrimenti diventano deboli. Questo non è il solo danno, ma ne hanno anche un altro, ch'è la riverberazione del Sole che viene dal muro, la quale può farlo seccare, facendogli venire sopra le foglie qualche segno. Gl'insetti poi si servono del muro per andare sulle piante, usrendo nella notte da'loro nascondigli per rovinarle, e distruggerle. Ponganli dunque in luogo aperto, e che l'aria lo possi dominare tutt'all'intorno, come già dissi, e così si potrà avere la compiacenza di vedere de' bellissimi fiori.

Se

Se la buona situazione è giovevole ai Garofani, gli innaffiamenti sono parimenti di un gran giovamento quando però vengano fatti con quell'attenzione che si rende necessaria per conservarne la pianta. L'acqua impertanto che si estrae da' pozzi è troppo frigida, ma diverrà buona se sarà stata riscaldata dal Sole. Dannosa sarà l'acqua minerale, la fangosa, quella che pute, e quella che sia stata al fuoco. L'acqua migliore è la piovana, quella di fosso, ma chiara, e nitida, che sia stata prima al Sole, quella de' fonti è molto buona, nè si deve rigettare quella in cui abbiasi lavata la carne. Nel fine di Primavera, nell'Estate, e nel principio di Autunno convien procurare, che l'acqua colla quale si deve innaffiare queste piante sia stata prima esposta per un giorno al Sole, acciò siale levata la sua naturale crudezza.

Quando si debbono mettere li Garofani nella camera d'Inverno: come vogliono essere custoditi, e quando si debbono levare.

Le pioggie, che sopravvengono verso l'Autunno, essendo fredde, fanno non di rado sulle foglie de'Garofani delle macchie, che ben spesso sono causa della loro morte. Sogliono queste macchie essere d'un color di ruggine, o nericcie, altre rossigne, ed altre griggie, ma sieno di qualsivoglia colore gli sono sempre dannosissime. Per evitare un tal danno, l'unico rimedio è di nettare con un coltello, o forbicetta le foglie infette, e così s'impedirà che non penetrino sino dentro la pianta, ed alla fine d'Ottobre, o al principiar di Novembre si devono tenere ben secchi, quantunque sieno all' a-

ria aperta. Allorchè succedono li grandi geli, benchè questa pianta il nostro clima non tanto lo tema, si lascierà esposta al mezzodì sino alla fine di Decembre, quando però in questo tempo straordinariamente non agghiacciasse. Di là è necessario trasportarli nella camera d' Inverno, la quale deve esser fatta in forma di dargli, e levargli l' aria facilmente, quando si voglia. Questa deve essere non umida, perchè anderebbero a rischio di putrefarsi, situata al mezzodì, dandogli l' aria ne' giorni tepidi, e quando si potrà fargli goder il benefizio del Sole. Devono esser messi con ordine sopra delle scalinate vicino alle finestre, avertendo però di non portarvi fuoco, perchè alle volte è loro di male incurabile, facendoli seccare, e se non si seccano, s' infievoliscono sì fortemente, che divengono gialli. Essendo così rinchiusi hanno poco bisogno d' essere innaffiati, ma si adacquano quando sono in necessità, altrimenti immarciscono. L' acqua, che si deve adoperare a questo effetto, conviene che sia stata prima esposta al Sole, e poi abbiasi un catino dentro il quale pongasi il vaso, acciò per li buchi assorbi con moderazione l' acqua, perchè basta che la radice si sia fortificata; il che subito si conoscerà dalle foglie che si rinfrescheranno. Quindi bisognerà pure avanti d' esporli all' aria levargli le foglie secche, le quali non lasciano di danneggiare la pianta.

Quando si levano i Garofani dalla camera d' Inverno.

Circa poi il tempo di cavare li Garofani dalla camera d' Inverno non deve essere nè troppo tar-

tardi, nè troppo presto, poichè l'uno, e l'altro gli è pernicioso; il vero tempo sarà verso la metà di Quaresima, quando però non geli, non nevichi, non brini punto. Nè si devono, tosto cavati dalla camera, portarli al giardino, ma si porranno in luogo aperto, e coperto, ove lasciati qualche giorno a riassuefarsi all'intero ambiente dell'aria, si trasporteranno poi nel giardino, quando però i ghiacci non fossero tuttavia sopra la terra col guardarli per qualche ora dal Sole, perchè non essendo usi di riceverne tutto ad un tratto il calore, potrebbero indebolirsi; e perciò con maggior sicurezza dopo le prime pioggie di Marzo vi si potranno metter-li, adacquandoli quando hanno bisogno; ma bisogna anche avvertire che il Sole di Marzo essendo qualche volta sì caldo, e piccante, disecarèbbe la pianta, e la farebbe marcire, perciò si terranno all'ombra, poichè questa è giovevole a tutte le piante, sicchè il Garofano non vuole nè troppo, nè poco Sole, ma mediocre.

De' Polloncelli.

Oltre il surriferito modo di propaginare le piante de' Garofani, e di avene speditamente de' belli, avvene un altro, che consiste in distaccar dalla pianta che si apprezza, i suoi polloncelli, ò come volgarmente si dice, Cortesini. La pianta perciò nulla patisce, anzi diventa più vegeta atteso la mancanza di tali germi che ne attraevano il succhio. Spiccati i più scelti rampolli dalla pianta, si spuntano le cime delle loro foglie, e se gli fa un taglio nel fondo a traverso dell'ultimo nodo. E' però necessario avvertire, che nel separare i polloncelli dalla

pianta, non se le facciano delle calteriture, o sbranamenti affinche non perisca. Separati adunque e tagliati, come dissi, si porranno in vasi pieni di terra sfruttata, e si profonderanno in modo che il loro cuore resti all'aere aperto. Indi si pongono all'ombra, s'innaffiano con moderazione, e quando si vedrà che crescono le foglie di mezzo, allora si potranno esporre al Sole.

Sogliono alcuni fare in altro modo, cioè, spiccano i rampolli mediocri, e apertogli il nodo in quattro parti, sino al secondo, tagliano la cima delle loro foglie, indi li pongono al Sole sin che si appassiscano, e poscia li gettano nell'acqua fresca acciò riprendano vigore. Ciò fatto, li pongono ne' vasi ripieni di terra d'ortaglia ben crivellata sin alla profondità quasi del secondo nodo, e calcata leggermente la terra all'intorno l'innaffiano, e li portano all'ombra fin che vedono sortire dal cuore le foglie, ed allora sicuri, che hanno già menate le radici, li pongono al Sole. La industria e la destrezza nel fare quanto dissi, non si acquista, che colla pratica; nè le regole additateci dalla teorica sono sufficienti.

Come bisogni difendere li Garofani dagli insetti che li danneggiano.

Gl'insetti che nuocono alli Garofani sono il Pidocchio verde, la Ruça verde, le Forbicette, e le Formiche. Questa spezie d'insetto solo non fa altro male alla pianta, ma come si moltiplica facilmente, così s'attacca alla pianta, e le leva il suo sugo. Talvolta se ne trova una gran quantità sopra d'essa, e talvolta s'appiatta sot-

sotto le foglie di giorno, per poi distruggerla di notte, levandogli il sugo ed impedisce che non cresca. Per distruggere questi insetti, basta che si levano dal Sole, e si troveranno sotto le foglie del Garofano, ed allora si schiacciano con le dita, e questo è l'unico rimedio per distruggerli.

La Rucca verde, cagiona maggior danno alla pianta, poichè non solo succhia il sugo, ma rode anche, e taglia le canne. Nel giorno suole cacciarsi sotto il cordone del vaso, lasciando ordinariamente dopo di se una specie di schiuma bianca presso de' nodi del Garofano; segno evidente che v'è l'insetto. Talvolta trovasi nella detta schiuma che si dee diligentemente levare, acciocchè non se ne ammucchi qualche altra.

Le Forbicette poi sono più crudeli, poichè divorano il fiore, o almeno tagliano le foglie fino alla radice, talmente che cascano, e non resta ch'il nudo fusto, ed alle volte attaccano il Garofano da tutte le parti nella sua canna, rodendo tutt'all'intorno la scorza, nel bottone facendogli l'apertura prima che il fiore spunti. Per distruggere questi insetti, bisogna levare il vaso da quel sito, per iscoprire il luogo, dove si nascondono, e farle morire. Ma per prevenir li mali, che cagionano, è necessario tener netti i cavalletti, sopra i quali sono posate le tavole, che sostengono il vaso, nè lasciarvi erbe cattive, nelle quali si possano nascondere. E le formiche anche rodono il fiore, e fanno de' bucchi nelle sue foglie. Oltre di ciò bisogna tenerli lontani da' muri tre, o quattro palmi, per impedire alle Forbicette, e Formiche, che non possano montare. Il miglior mezzo poi

di prendere le formiche, è di mettere in qua, e là piccioli boccietti di vetro, o scudelle di terra, con dell' acqua melata, dove facilmente s' attuffano, e restano annegate: sei, o sette di questi vasi apportano un grande vantaggio ai Garofani.

Delle malattie de' Garofani; e delle qualità che debbono avere li più belli.

Le malattie più ordinarie de' Garofani sono il giallo, la ruggine, il segno bianco nelle foglie, e il marciume. Il giallo procede dalla umidità di qualche sorta d'acqua, che si è fermata lungo tempo nel vaso, e che per la sua umidità eccessiva, e maligna ha guastata la radice, di maniera che languisce, e diviene gialla. Si potrebbe rimediare coll' esporre il Garofano due ore al Sole della mattina senza adacquarlo, col non lasciarvi piover sopra, finchè l' umidità vi sia dissipata. Ma sarà molto meglio levare le pianta dal vaso, colla terra e riporla in un altro che abbia la terra nel fondo asciutta. La ruggine, o come volgarmente appellasi *Carbone*, è una macchia, che viene sopra le sue foglie, e che penetra a poco a poco sino al cuore del medesimo, se non si tagliano con diligenza le foglie infette. Questa malattia si manifesta per l' ordinario nella primavera, o nell' Autunno, cagionata essendo dalli venti, dalle pioggie fredde, e qualche volta dall' Inverno umido. Li Garofani che sono di color di rosa, di carne, gl' incarnati, ed i violati, vanno soggetti a questa malattia. Che però è necessario o tagliar le foglie, o raschiarle con un coltel-lo,

lo, e così s'impedirà ch' il male non passi più avanti.

Il bianco è una specie di macchia bianca che viene sopra le foglie de' Garofani, il quale passa nella pianta fino a tanto che muore. Qualunque diligenza che usasi col tagliargli le foglie, il veleno è sempre mortale, e questo proviene dalla troppa siccità, dalla cattiva esposizione del Garofano, dall' innaffiamento, dalle pioggie grosse. Molti cercarono di guarirla, coll' adacquarla di acqua mischiata con sterco di piccione, credendo, che il troppo freddo ciò cagionasse; altri con sterco di vacca stemperato in acqua, pensando, ch' il troppo calore fosse cagione di questo male, ma tutto riesci vano. La vera maniera di preservare li Garofani dalle malattie, si è sopra tutto il guardarli dalle notti fredde, e da' temporali, di tenerli all' aria aperta, di adacquarli abbondantemente, e frequentemente, che talvolta possono da se guarire, sicchè non convien sterparli vedendogli quel segno bianco, poichè talvolta prende il color rosso, ed allora si può sperare la guarigione. Tra gl' altri Garofani, gl' incarnati sono più soggetti a questa malattia; e perciò bisogna dar loro una terra più leggiera, che a' violetti, e rossi.

Il marciume, è una specie di cancro, che a poco a poco rode il Garofano, e ciò procede per l' ordinario dalla troppa umidità della terra, o per istare troppo all' ombra; quando questo cancro è arrivato al piede della pianta, si taglia con un coltellino sino al vivo tutto il marcio, e si cuopre subito tutto il reciso con cera molle, acciò non ci possi penetrare l' umidità. Li germogli, che stanno al piede della pian-

pianta si possono salvare, spiccandoli per tempo, ed in quell'anno non si può sperare un bel fiore. Se alcun de' germi è infetto, bisogna levarlo come inutile, acciocchè non comunichi il male a tutta la pianta.

GAROFOLONI, e GAROFOLINI. Questi fiori servono di bellezza alli Giardini, fioren lo nell'estate, e nell'Autunno. L'odore che hanno non è grato, ma sono di color d'oro, e di paglia. Sì li primi, come li secondi, essendo di colore veluto oscuro, si chiamano *Vellutini*. Si seminano per tempo, levando solamente il primo circolo delle semenze, colte in cima del gambo della pianta, che ne' Garofoloni s'innalza, e ne' Garofolini serpeggia. Vanno seminati in vasi con terra grassa, e macera; e quando sono grandicelli all'altezza di quattro dita, si ripiantano in luogo ben ingrassato sotto, ed in sito mediocremente soleggiato. Si zappano, e si adacquano spesso, e vedendone alcuno semplice si sbarbica, e si leva.

GAROFANETTI della CINA. Questi fioriscono molto vaghi, poichè sono fatti a guisa di stellette, e vergati di varj colori ricamati di velluto. Ve ne sono di semplici, e di doppj. Si tengono ne' vasi con terra ordinaria de' Giardini, ed amano il sito che sia mediocremente soleggiato, e quando hanno bisogno s'innaffiano. La semenza, che producono si semina ogni anno, e si dovrà avvertire di lasciare loro i fiori belli, e più vigorosi, per cavarne poscia a tempo debito il seme.

GAROFANO a MAZZETTO. *Vedi AMERICO.*

GATTE. Con questo nome vengono volgarmente chiamati i bruchi, o le tarme, che infe-

sta-

stano gli alberi, e li riducono a pessimo stato di salute a forza di roderne le foglie e i nuovi getti. Il liberarneli in dettaglio è cosa che riesce impraticabile alla mano dell' uomo; ma v'è un modo di supplemento, col quale si ottiene il fine desiderato. Eccone la maniera simplicissima inventata, e messa in pratica felicemente da un agricoltore Tedesco. S' intonaca a un pie da terra il fusto dell'albero con catrame, o tetebintina; indi si appende a uno de' rami un sacchetto pieno di formiche, delle quali è pur troppo facile il provvedersi dovunque. Le formiche uscendo dal sacco prendono la via del pedale giù pei rami dell'albero; e trovandosi impedita la fuga risalgono, e danno furiosamente addosso alle gatte, cui distruggono in breve tempo. Tosto che si vede la distruzione compiuta, l'agricoltore prepara a piè dell' albero una scattola o altro recipiente con dello zucchero, de' tritumi di carubba, o altra cosa dolce: le formiche vi si recano in folla, e ponno servire ad una seconda carnificina di gatto su d' altro albero. E' un pregiudizio volgare quello che attribuisce alle formiche d' esser dannose a' nuovi rami degli alberi; codesta spezie fa danno soltanto alle radici, e non si arrampica su' rami sennon quando vi si sono sviluppati pidocchi, e gorgoglioni contro de' quali se la pigliano.

Le gatte, o bruchi de' cavoli non ponno esser distrutti se non al momento, in cui sviluppati dalle uova deposte su le foglie dalle farfalle; e l'esecuzione di stiacciarle dev' esser affidata ai ragazzi, o ad altre mani poco atte al lavoro.

GELSO, o MORO. Albero, del quale non v'è

v'è l'uguale alla campagna per l'utile, che se ne ricava dalla foglia col nudrirne i vermi da seta, per lo che meritando tutta la maggiore attenzione de' più saggi economi, non riuscirà fuor di proposito il minutamente descrivere le diverse maniere di moltiplicarlo, e come si rilevi, come s'innesti, come si trapianti, e come si custodisca.

Un sicuro e breve modo di moltiplicare i gelsi, è quello di fare una fossa larga e profonda almeno tre piedi, e più quando occorra, presso d'un gelso grosso, giovane, e di buona forza, che abbia molti rami nuovi cresciuti per aver tagliati i vecchi un'anno o due prima, e scalzato da una, o due parti l'albero, piegarlo in modo da restar sepolto nella fossa senza che tutte le barbe si cavino, con allargare, e condurre a guisa di propaggini di viti i rami, mantenendoli con buona maniera tutte le cime diritte all'insù fuori della fossa, la quale si riempie di terra senza pigiarla, mescolata di concio smaltito e sostanzioso, che così in due anni i detti rami getteranno le loro barbe principali lunghe un piede, e saranno in grado di staccarsi, e trapiantargli nelle coltivazioni. Ne' terreni leggierosi, sottili, e asciutti facciasi la suddetta operazione dopo la metà di Novembre, e ne' forti, e umidi, e grassi, nel mese di Marzo; e lo stesso si pratichi nel trapiantarli nelle coltivazioni. Si vuole ancora che i rami giovani, ben diritti, lunghi un piede e mezzo, fattoli un taglio in croce in fondo, e posti all'ombra in buona terra, in solchi profondi un piede, facciano radica.

Maniera di propagare i Gelsi col seme.

Ma qual più numerosa propagazione può mai aversi, quanto per mezzo del seme? Scelgonsi le more perfettamente mature, e tenute quattro o cinque giorni ammassate, e serrate insieme a quasi marcire; quindi si pongono nell' acqua, premendole, e disfacendole con le mani, acciocchè il seme si separi dalla pasta, e vada al fondo, che con mutare più volte l'acqua si rende pulito, e libero da ogn'altra materia. Fatto questo si dee asciugare all'ombra, si conserva in una pezza di lino, o vaso serrato, in luogo asciutto e temperato sino al tempo di doverlo seminare, come si dice in appresso.

Scelto il luogo per il semenzajo, che dev' essere in terreno sano, leggiero, molto grasso, o ingrassato con concime ben trito, come sterco di colombi, di polli, o di pecore, non molto esposto alla tramontana, ma al Levante, e mezzodì; negli ultimi di Febbrajo o ne' primi di Marzo si zappi o vanghi a due puntate almeno, stritolando, e riducendo quasi in polvere il terreno, con levare tutte l'erbe, e barbe, e si distribuisca a piccole porche come per seminare ortaggi. Quindi, al principio d' Aprile dopo aver tenuto il seme per ventiquattr' ore nell' acqua, si mescoli esattamente con rena asciutta, affine di non gettarlo troppo fisso e disuguale, e sparto che sia si ricuopra leggermente con la zappa, e spianisi la terra con il rastello. Si può fare ancora la detta sementa con avvantaggiatsi d' una stagione nella seguente forma. Prendete le more che sieno intieramente mature, e fatele star nell' acqua a maggiormente

te intenerirsi; nel tempo che sono nell' acqua fate attortigliare del fieno a guisa di corda di mezzana grossezza; e quindi disfatte con le mani, e ridotte in pasta tenera le more, ricuopritene questa corda di fieno, la quale metterete in terra nel semenzajo in una specie di solco, ricuoprendola, circa un pollice, di terra bene spolverizzata. Sì nell' una, che nell' altra forma avrete in poco tempo una tal quantità di gelsini da poterne riempire le vostre possessioni.

Il Chiariss. Sig. Pietro Arduino Professore d' Agricoltura nello studio di Padova ha con una sua memoria, ultimamente esposto il metodo di propagare i gelsi con seminare le more ben mature in terreno già preparato; si è egli dato tutto l' impegno per render comune questo mezzo di moltiplicare i gelsi, che non chiamerò nuovo per essere stato più o meno sempre praticato, e nell' *Economia del Cittadino in villa del* Tanara lib. V. p. 357. si legge. *Se, che da alcuni le mora ben mature in vaneggie ben lavorate, un palmo lungi l' una dall' altra si piantano, ma forza è che i mori nascano a cespuglio, con poco vigore di crescere ec.*

Quando si trapiantono i Gelsi, nati da semenza.

In qualunque de' suddetti modi si seminino, siccome accade che nascano quasi sempre troppo folti; così giunti all' altezza d' un palmo bisogna schiarirli in modo che restino discosti un piede e mezzo, e quelli che si cavano si trapiantino subito in terreno ugualmente preparato, e alla medesima distanza, con adacquargli per tre o quattro giorni una volta il giorno, procurando che tanto gli uni che gli altri non

pa-

patiscano siccità, innaffiandoli opportunamente, e non in tanta copia da opprimere l'attività della terra. Due o tre volte l'anno si zappano i piccioli gelsini, avvertendo di tenerli sempre puliti da ogn' erba. Nel primo mese di Marzo dopo seminati; giunti alla grossezza d'un dito, si tagliano vicino a terra, lasciando loro solo una o due gemme, e spuntata un poco la barba maestra, con imbrattarle poi tutte di sterco vaccino stemperato nell'acqua, e distese per il loro verso naturale, si trapiantano nel secondo vivajo di terra scelta e lavorata come per il primo, in buche fonde un piede, e circa due distanti, ciascuna, le quali si riempiono di sostanzioso concime mescolato con la terra.

Ogni due mesi, fuori che in tempo che la terra sia troppo bagnata, si sarchiano, e s'innaffiano quando se ne vede il bisogno, levandocon l'unghie subito che compariscano tutti i rametti che vengono per il fusto, alla riserva di due, li più vicini all'estremità, i quali una volta almeno si spuntano; e passata la metà del mese di Novembre dopo trapiantati, si scalzano più a fondo che sia possibile, si tagliano tutte le picciole barbe venute a fior di terra, e si governano, rincalzandoli poscia con la medesima terra senza pigiarla.

Del tempo d'innestarli.

Verso la fine di Marzo dell'anno seguente, secondo il clima, la stagione e la qualità delle terre più o meno attive, si scelgono le marze de' gelsi domestici, e tagliate prima che abbiano gonfiati i loro occhi, si conservino distese nella rena fresca, che le ricuopra più d'un palmo,

mo, in luogo temperato, allo scoperto, fino alla metà d'Aprile tempo dell'innestatura, poichè indugiando a tagliare le marze allorchè devonsi innestare, essendo entrate troppo in azione, e ingrassati gli occhi, difficilmente si staccano gli anelletti per gl'innesti senza guastarli. A metà dunque d'Aprile s'innestano i gelsi a anelletto (*Vedi INNESTARE*) più bassi che sia possibile, e innestati che siano, si strappino subito che compariscono tutti i getti, che venissero sopra il fusto vicino a terra, per obbligare il sugo a far tutta la sua forza nell'occhio dell'innesto, dal quale spuntati i germogli, se ne lasci uno solamente il più bello, e meglio situato, pizzicando con l'unghie gli altri, e lo stesso si faccia, di tanto in tanto nel visitargli, a tutti gli altri che sortissero sì per il fusto che dall'occhio, acciocchè il ramo lasciato si fortifichi, e ingrossi. Evvi però chi dice essere inutile la fatica dell'innesto, per non darsi nel gelso il salvatico e domestico.

Quando, e come si devono ripiantare i Gelsi.

Usate tutte le necessarie diligenze a' piccioli gelsi di spesso purgargli e smovergli il terreno, d'innaffiarli, e governarli allorchè ne abbisognano, giunti che siano alla grossezza d'un manico da vanga, possono trapiantarsi al loro posto, il quale, secondo ch'essi richiedono, dev'essere in terreno sano, grasso, leggeroso, asciutto, e in paese caldo o temperato, ch'essendo freddo si piantino verso oriente o mezzo giorno, e difesi per quanto si può dalla tramontana. In due diversi tempi può farsi una tal piantagione: dalla metà di Novembre a tutto Dicembre

se

se la terra è di sua natura asciutta, leggiera, e sciolta, in luogo temperato non esposto alla tramontana: e in tutto Marzo nelle terre umide, forti, e molto sostanziose; e questa per il felice esito è la migliore stagione da piantare i mori. Sei mesi prima si scavano le fosse o buche, e queste larghe e fonde non meno di quattro piedi per ogni verso, le quali poi si fognano, acciocchè scolino le acque sotterranee. Che se non fosse possibile il cavare le acque senza grave spesa, e che la terra fosse naturalmente soda, e serrata da non trasciugarle, si facciano le fosse larghe, e fonde almeno sei piedi, ponendovi in fondo maggior quantità di stipa, e sassi.

Dopo aver posti in fondo alle buche due buoni fasci di stipa o altro legname verde con sopra un piede di terra scelta, e quindi uno stajo e mezzo di concime mescolato un poco con la terra, e ammassato in mezzo della buca a guisa di picciolo monticello sopra del quale non più d' un piede a fondo si pone il gelso subito cavato dal vivajo con tutte le sue barbe staccate diligentemente, sane, e perfette, intrise nel solito stereo vaccino disfatto nell' acqua facendole abbracciare il detto monticello con distenderle all' ingiù per il loro verso naturale, coprendole leggermente di terra scelta, e sopra un altro stajo di concime sparso per tutto, scosto però dal fusto un mezzo piede, e poscia si riempie di terra la buca senza niente calcarla. Deve ciò farsi in una giornata non molto rigida, e quando la terra non è troppo bagnata; subito piantato, si mozza all' altezza di sei in sette piedi, ricuoprendo il taglio con cera da innesti, e fasciato il fusto di paglia, si ferma ad un palo fitto in terra.

Maniera di dare una bella forma alle piante de' Gelsi.

Alla fine di Maggio, o principio di Giugno si levano tutti i ramettti venuti per il fusto, lasciandone due soli i più robusti, vicini all'estremità di detto fusto, e situati uno a destra, e uno a sinistra, che se fossero venuti dalla medesima parte, se ne lasci uno solo. Passato poi la metà di Novembre si scalzino all'intorno, finchè si trovino le barbe maestre, tagliando tutte quelle venute alla superficie, e si governino lontano un piede dal fusto, con concime sostanzioso, nel quale giova assai il mescolarvi delle vinacce, e delle fondate di vini; con avvertire che quello accosto alle barbe sia mescolato un poco con la terra, e rincalzati, si potino subito le prime sortite, tagliandole alla lunghezza di cinque o sei occhi, secondo la forza della pianta, con che gli occhi non guardino al di dentro, ma al di fuori, uno a destra, e l'altro a sinistra, perchè dovendosi formare la pianta con le sortite ch'escono da questi, vengano le rame in bella disposizione, ed in buon ordine. Se in tale occasione se ne trovassero de'non attaccati, o de' patiti, con getti languidi, e di cattivo colore, si rigettino subito, ripiantandovene de' nuovi, mentre quelli non verrebbero mai a bene, e occuparebbero inutilmente il terreno.

Quando, e come si devono potare i Gelsi.

Non ci lasciamo accìecare per i primi due o tre anni dal picciolo utile di poca foglia, come

me fanno alcuni, potando i mori dopo la metà di Mággio, ma considerando il maggior utile successivo nel rilevargli bene da piccioli, si potino nel mese di Novembre, e Dicembre, finchè passati i primi due o tre anni, e divenuti forti e vigorosi, se ne colga la foglia, e allora si potino una volta ogni quattro o cinque anni, non tralasciando però di visitarli ogn' anno dopo colta la foglia, levando tutte le sortite che fossero venute contro l'ordine, e facessero confusione, e quelle che avessero patito, storte, o rotte per trascuratezza di chi ha colta la foglia, se non sono state, come converrebbe, tagliate a becco di flauto nel momento della rottura. Giunti i mori all' età di quattordici o quindici anni, praticano alcuni il potargli ogni due o tre anni con infinito loro pregiudizio, sì per la qualità, che per la quantità della foglia che ne ricavano; mentre il primo anno dopo potati ne fanno poca, e cattiva per esser troppo tenera, ed il secondo in maggior copia, passabilmente buona; onde quando saranno della suddetta età, si potino solo una volta ogni sette, otto, e anche più anni, diradando, e raccorciando i rami grossi; e gli altri anni si puliscano solamente, come s'è detto sopra, dopo raccolta la foglia. Se con l' andar del tempo, qualche gelso col prosciugarsi de'rami, e con la foglia picciola, e stentata desse segno d' essere illanguidito, e stracco, si diradino e accorcino le branche madri; che dalle nuove bellissime sortite se ne conoscerà il buon effetto.

Pretendono alcuni che il non sfogliare i gelsi per un anno intero gli faccia produrre l' anno seguente una doppia quantità di buona foglia, e perciò se ne debba ogn'anno lasciare intatta

una porzione di essi. Sarà però bene l'assicurarsi della verità di questo fatto coll'esperienza di qualche albero prima di determinarsi a lasciarne in riserva una quantità, molto più che vi sono delle opinioni contrarie, e in qualche paese è espressamente comandato il doversi cogliere ogn'anno. Si potrebbe anche sperimentare su qualche pianta la quale produca foglia difettosa, per rilevarne l'effetto.

Come devono essere i Gelsi, e quali siene i migliori.

I mori non devono esser nè di terreno molto grasso, nè di luoghi ne' quali sianvi le fosse, nè presso i fiumi, Molini, o fonti quantunque questi alberi vi stiano volontieri, e massime i bianchi. I Gelsi buoni sono quelli che si trovano piantati in terre magre, ma molto migliori anzi perfettissimi sono quelli che si trovano su gli alti monti, perchè vengono percossi da' venti purgati dall' aere sottile, netti dalla rugiada, e le sue foglie perciò son di tanta sostanza, che se si potessero averne continuamente ci vedrebbe un effetto mirabile.

La foglia di Gelso nero è molto buona, quando se ne potesse avere, perchè è più polputa, e perciò ha in se miglior, e maggiore nutrimento: i bachi che si pascono di questa li rende più gagliardi, fanno più seta, ed anche più forte: I bianchi al contrario sono più deboli, e di minor sostanza, perchè sono più acquosi de' neri. Ma è necessario avvertire, che se si ha cominciato dare a' Bachi foglia di Gelso moro, non gli si deve dare di quella del bianco, perchè molto contraria, e poi una tale muta-

zione potrebbe nuocergli, quando però ciò non fosse che per qualche giorno, essendo che il Gelso bianco spunta le foglie prima del nero.

Delle siepi che si possono fare de' Gelsi nati dal seme.

Parecchi avveduti coltivatori usano le siepi di moro gelso, e ne traggono un massimo vantaggio. Per averle sollecitamente si comprano a buon prezzo da qualche semenzajo i giovani gelsi di scarto, che per diversi accidenti sono o bernoculuti, o bistorti, o di brutta figura. Questi si piantano a bastevole lontananza gli uni dagli altri, ma i loro tronchi si piegano e sotterrano anch'essi, solo avvertendo di lasciare i ramoscelli a fior di terra perchè caccino pollonc ini, pe' quali ben presto, quando il terreno sia soffice e concimato la siepe infoltisce. Altri usano sotterrare le radici tagliate da vecchi gelsi, o tolte da qualche semenzajo dimesso; ed altri finalmente piantano incrocicchiati i giovanetti gelsi di due o tre anni, e li sarchiano e concimano diligentemente onde accelerarne l'affoltimento. La foglia de' gelsi da siepe che non sono mai annestati, è miglior nutrimento pe' bachi da seta che qualunque altra. L'annestare i gelsi è specolazione economica per chi vende foglia in natura; ma chi tiene bachi da seta per filande, userà mai sempre di foglia non annestata.

Delle malattie de' Gelsi.

I gelsi sono soggetti a malattie contagiose; ed il contagio si opera per di sotto terra. Non

di rado lunghi filari di codesti alberi in breve tempo periscono se la malattia n'abbia fatto perire un solo. Ottimo rimedio si è, acciò non faccia progresso tal peste, il cavare sollecitamente i due gelsi vicini al morto, e il cambiar la terra delle tre buche prima di metterne de' nuovi, o almeno il purgarla bene col fuoco, facendovi ardere dentro buona quantità di stipa.

Oltre l'accennata maniera di preservare i Gelsi da un male che opera sotterra, vanno essi soggetti ad altre malattie, che sono le ulcere, le gangrene, e la carie, ed alcune altre prevenienti da varie cagioni. Tosto che l'albero è attaccato da qualche male diviene sparuto, le foglie ingialliscono, e si seccano i di lui rami; se il male s'innoltra, e passa dal tronco alle radici, manca alla fine, e perisce. Onde riparare al danno che arreca la perdita di queste utilissime piante daremo qui un nuovo metodo, e straordinario che fu praticato con felice successo. Quando si vede che il Gelso intisichisce, e che gli si seccano diversi rami, si deve esaminarlo, per vedere se ha qualche ulcera che gemi un siero tirante al color nero. Veduta l'ulcera, si fa presso essa un taglio lungo quattro pollici, e largo uno. A motivo di questo taglio la pianta comincia a trasudare da tutte le parti, l'umore maligno esce in gran copia, e finito il trasudamento si rimette perfettamente.

Per liberare questi alberi dagli insetti.

Si danno delle annate che quest'alberi sono infetti dalle cimici, l'odore delle quali si comunica alla foglia, e fa morire i vermi da seta, però convien guardarsi dal dargliela. L'as-

per-

persione d'acqua di sapone è un mezzo per distruggere quegli insetti, come anche il fumo di sterco di bue seccato, e bruciato a piè della pianta. Le formiche pure quando assalgono uno di quest' alberi sono dannose perchè nemiche de' vermi da seta. *Vedi FORMICHE*.

Siccome alla parola *Bachi da Seta* si è parlato della qualità della foglia, e del coglierla, così terminerò quest'articolo con avvertire, che si fa gran danno a' mori nel torcere i rami giovani, e nel cogliere le foglie tenere nella cima de' rami nuovi, come pure nel salire sopra quegli alberi quando sono bagnati.

Il legno del Gelso è ottimo per farne tini, e botti o altro vasellame per contenere il vino, nè scomparisce se venga impiegato ad usi più nobili avendo spesso un bel color giallo.

Dalla corteccia in pria del Gelso si trae una specie di seta, ossia finissimo cotone di minor dispendio di ogni altro, col quale si possono fare stofe bellissime, e di lunga durata. Il legno stesso serve per tingere, dando un molto bello color giallastro, e da' semi del suddetto gelso si estrae un olio farmaceutico singolarissimo. Ma la scoperta maggiore, e che riesce di un indicibile vantaggio, si è di un aceto balsamico stitico cavato dal frutto di detta pianta, e ch'è un astringente validissimo per ogni emorragia di sangue, ed un balsamo efficacissimo per tutt' i seguenti mali. 1. Per tutte le ferite de' vasi, siano arteriosi, sieno venosi, sì piccioli, che grandi. 2. Per i flussi di sangue emoroidali. 3. Per i flussi sì bianchi che rossi delle donne. 4. Per cicatrizzare le più invecchiate gonorree galliche. 5. Per le procidenze dell'intestino retto, e della matrice. 6. Per le dissenterie. 7.

Per gli sbocchi di sangue provenienti tanto dall' esofago, quanto dal petto. 8. Per le emorragie de' cancri esulcerati, e fungosi. L'enunziate scoperte, e proprietà del Gelso furono rese note dal Sig. Pietro Antonio Butta Dottor Fisico e Chirurgo.

GELSOMINO. Varie sono le spezie di gelsomini che si coltivano ne' giardini.

Il gelsomino ordinario, il quale butta molti rami e foglie d'un verde pieno; i suoi fiori sono bianchi, e d'un odore assai delicato. Richiede terra magra, aria calda, ponendosi per lo più a spalliera a qualche muro esposto a levante, o mezzodì; si moltiplica in Aprile con propaggini, che si attaccano facilmente, e può servire per inserirvi sopra a bietta, a occhio, e a corona quello di Catalogna, e quello del Gimè.

Il gelsomino di Catalogna fa i fiori bianchi con qualche macchia incarnatina al di sotto, e sono grandi il doppio di quelli ordinarj, e d'un odore molto più acuto. Amano terra grassa, e macera, in luogo che guardi l'oriente, innaffiandoli spesso. S'innestano alla Luna mancante di Marzo sopra il gelsomino ordinario: si potano ogn'anno tagliando i rami più vicino al tronco che sia possibile, senza lasciare alcun' occhio, mentre facendo altrimenti vanno presto a male; ogni tanto se gli scorciano le barbe, e nell'Inverno essendo in terra si coprono con stoje; e se sono in vasi si ripongono come gli agrumi, dandogli qualche poca d'aria quando è temperata.

Il gelsomino di Spagna doppio del medesimo colore richiede l'istessa coltura.

Quello del Gimè, detto ancora Alessandrino, e siringa Arabica, è di fiore doppio, che nel fon-

fondo gialleggia. Vuole l' istessa servitù che quello di Catalogna, alla riserva che il primo e secondo anno si pota al più basso occhio, e gli altri tre anni lasciandogli più occhi, si lascia alzare ogn' anno un palmo, e così reso arbusto non s' alza di più.

Il giallo d' India (non parlando del giallo salvatico, che non è molto bello, e di pochissimo odore) è grande quasi quanto il Catalogno, e di gratissimo odore. Per moltiplicarlo si sceglie una verghella diritta e vigorosa delle più basse, e senza staccarla dalla pianta, discosto dal tronco un dito se gli fa un taglio dalla parte di fuori per traverso all' insù fino alla midolla, e allargata l' apertura vi si frappone una picciola pietruzza, ricoprendo la tagliatura con un poca di creta bagnata; quindi con rottami o altro fassi intorno all' orlo del vaso un argine, affinchè vi sostenga la terra che vi si pone per ricoprire il taglio; e finalmente innaffiata, si espone al Sole in luogo difeso dalla tramontana, temendo assai il freddo, che passato l' anno avrà cacciate le barbe, e si potrà recidere dal tronco per trapiantarla in altro vaso.

L' indico rosso serve di vago adornamento ne' giardini, facendo molti fiori rossi, ma di niun' odore. Si moltiplica con rami propagginati, e qualunque poca di radica che resti in terra ripullula. Richiede terreno grasso, e macero; ogni sera l' estate s' innaffia abbondantemente, e vi si pongono delle pergolette, alle quali possa attaccarsi.

GENNAJO, *Vedi* i lavori da farsi in questo mese alla parola *ANNO*.

GENZIANA. Pianta da' Botanici chiamata *Gentiana vulgaris major hellebori albi folio*, che

fa

fa un gambo alto, liscio, e lustro, diviso da diversi nodi, di dove scaturiscono le foglie simili a quelle della piantaggine. I fiori, che vengono parimente da' nocchi, sono gialli, ed il seme è rotondo, schiacciato, liscio, e leggero. Questa pianta ama i luoghi montuosi, e se ne trova in abbondanza su le Alpi, e ne' Pirenei. La sua radice è d'un color gialliccio, divisa in più rami, della grossezza del pollice, e sommamente amara corrobora lo stomaco, e ajuta la digestione: è sudorifica, buona nelle febbri intermittenti, è però chiamata anche *china-china*; inoltre è uno de' principali rimedj contro il morso de' cani rabbiosi usandosi nella seguente maniera. Secca, e ridotta in minutissima polvere, un cucchiajo di questa, e due di polvere di granchi di fiume, non di valle, nè di gamberi i quali con sermenti di vite s'abbruciano, o meglio in una padella si cuocono tanto da poterli facilmente, pestandoli, ridurre in polvere; e poste queste polveri in un mezzo bicchiere di vino, si dia per quattro giorni continui al paziente subito che sarà stato morso; che se indugiasse qualche giorno, va in tal caso cresciuta la dose e il tempo di detta bevanda secondo che si sarà tardato; è però bene esser sollecíti, poichè quanto più il veleno s'insinua nel corpo, tanto più difficilmente esce, quando il paziente comincia ad aver orrore all'acqua, non v'è più rimedio, secondo il sentimento comune. E' importante ancora il far tosto escire il sangue dalla piaga, ponendovi una ventosa con molto fuoco, la quale ne attragga col sangue la malignità.

GERANIO, o GERANICO Tristo. Questo nome le fu dato a questa pianta per la similitu-

piglie che ha col becco di Grù; Tristo si dice perchè in tutto il dì non ha odore, che debole; ma nella notte particolarmente, quando splende la Luna, trasuda dalle vene delle foglie un umore oleoso, che spira un gratissimo odore, il quale dura sino all'aurora, ma quando ritorna il Sole s'indebolisce molto. Nove sono le specie dei geranj, che si chiamano mesti, li quali sono differenti per lo più nelle foglie, e nel colore de' loro fiori che producono. Tutte queste piante si piantano ordinariamente ne' vasi ripieni di terra grassa, e assai macera, con tre dita di profondità, e si pongono un, o due per vaso, quando però sieno grandi, dovendosi ciò fare nella Primavera. Questa pianta si può propagare in due forme, cioè col seme, che si suole gettare nella terra al fine di Marzo, o coi tuberi, che gli nascono a lato, e questa è la maniera più breve. Amano il sito che sia dominato dal Sole della mattina; e tosto che vengono li primi geli si devono ritirare al coperto, in un luogo terreno ove non ghiacci. Alcuni nel tempo dell'Inverno giammai l'innaffiano, perchè temono che si possano putrefare a cagione del loro tubero ch'è assai succolento. Ma io però osservai, che molto meglio si conservano umettando gentilmente la terra d'intorno l'orlo dei vasi, di modo che la sostanza arrivi al tubero per consenso, e con parsimonia; il che si fa in que' giorni, ch'essendo tepidi e sereni, si dà l'aria, e Sole alle piante.

Oltre le sopraddette specie de' geranj tristi, o notturni, ve ne sono degl'altri venutici pure dall'Africa, li quali tutti per la bellezza del fiore che producono, meritano esser posti ne' giardini. Fra questi v'è una pianta ch'è molto

to rara, poichè cresce a guisa d'albero, avendo le sue foglie di alchimilla, coperta di una densa, e corta lanugine, co' fiori di un elegante, e lucido color di grana, la quale comincia a fiorire nel mese di Giugno, e continua sino alla metà di Settembre, e quando li giorni fossero tepidi, sino alla fine d'Autunno, e li suoi fiori succedono gl'uni agl'altri. Questa sorta di gerani arrivano fino alli venti qualità, che tutte differiscono nelle foglie, e ne' colori de' fiori. Questi si piantano come li suddetti, amano un posto al mezzodì, il loro seme maturasi dal mese d'Agosto al Settembre, ed Ottobre, secondo che succedono i fiori, dovendosi cogliere con diligenza, e riservarlo nella primavera, nel qual tempo si semina raro in terra forte e grassa, spruzzandogli la terra secondo il bisogno, e i vasi difesi dal Sole per qualche giorno. Essendo cresciuti mezzo palmo, si trapiantano ne' vasi destinati, e temendo essi il freddo, si collocano nella stanza la quale non deve esser troppo calda, perchè anche il caldo li nuoce, poichè la priva delle foglie, e l'altro lo fa perire. Questo fiore è un simbolo ben esprimente la vicendevolezza de' mortali, per cui succedono i giovani a' vecchi, e chi nasce, e muore. Questa pianta ha virtù di disciogliere, e risolvere il sangue rappreso, applicandosi in cataplasma, oppure in fomento, ed anche presa internamente in decozione.

GERME. Dicesi l'umore oleaginoso, ch' è nel seme della pianta, che gli serve di nudrimento ne' primi giorni che si semina, fino a che non sia alimentato dalla terra istessa. *Vedi VEGETAZIONE*, e *SUGO NUTRITIVO*.

GERMINAZIONE. S' intendono le diverse ope-

operazioni che fa una pianta nel terreno, cioè lo sciogliersi del germe, il traforar delle tuniche esteriori del seme ec.

GESSO. Terra calcaria saturata d'acido vitriuolico, che cotta e polverizzata è d'un uso vantaggiosissimo all'agricoltura. Non v'hanno Memorie di Accademie Georgiche, non Giornali di agricoltura che manchino di far elogj alla polvere di gesso sparsa su' prati artifiziali a tempo umido se si può, se nò asciutto, ma verso sera. Sia per la proprietà dell'acido vitriuolico, uno de' costituenti del gesso d'attrarre a se l'umidore dell'aria, sia per qualunque altra causa, i prati artifiziali seminati a trifoglio, a erba medica, o ad avena altissima rendono un terzo più se sia sparsa su di essi a Primavera o immediatamente dopo la falciatura, il gesso polverizzato, in ragione di 300. libbre per campo Padovano. Codesta leggierissima spolverizzatura, anche alle falde de' monti, e su i terreni più infelici equivale all'irrigazione. Giova spezialmente ne' prati artifiziali di Lupinella.

GHIAGGIUOLO, detto anche *ireos*, e *iride*, Pianta nota, le cui barbe secche sono odorifere, e fa i fiori per lo più pavonazzi, sebbene ve ne sono ancora de' bianchi, e de' gialli, alcuni de' quali vengono in Aprile, altri in Maggio, e mutano di colore, e di figura. Si moltiplica per ornamento de' giardini con rampolli staccati dalle barbe, quando i gambi sono secchi; vuole una terra leggiera. La buona radice del ghiaggiuolo dev' esser bianca, grossa come il pollice, ben nudrita, d'un odore di viola mammola, e di sapore amaro, detta dagli Oltramontani *iride di Firenze* dal luogo di dove la ricevono. Essa è calida, ed incisiva; si usa nelle

affe-

affezioni polmonari, nella tosse, asma, dolor di corpo de' ragazzi, e corregge tenendola in bocca il puzzore del fiato. *Vedi IRIDE*.

GHIANDA. E' il frutto della quercia, della rovere, del leccio, del sughero, e serve a nudrire i majali l'Inverno, e pestata si dà anche a' polli. Quella di quercia è molto migliore, più dolce, ingrassa, e fa meglio carne dell'altre.

Il Cav. *de la Mark* ha descritto ultimamente nell'*Enciclopedia Medica* una spezie di quercia che fa le ghiande dolci, ed è originaria di Spagna. Dopo di lui un'altra ne ha annunziato al Pubblico il Sig. *Fontaines*, ch'è usata per la panizzazione dei popoli abitatori delle falde del Monte Atlante. Quegli Affricani ne spremono anche un'olio che non la cede in bontà all'olio d'oliva. Sarebbe desiderabile che codesta spezie di quercia si propagasse anche fra noi, ed è ben ragionevole il creder che riuscirebbe, perchè le ghiande di essa germogliano felicemente a Parigi nell'orto Botanico.

GIACINTI. Il giacinto è una pianta bulbosa, della quale ve n'è di più sorte; veggasi Tournefort, che ne novera sino al numero di 63. e tutte diversificano nel colore de' fiori o scempi, o doppj, che a guisa di calicetti escono dallo stelo attaccati ciascuno ad un picciolo gambo. Gli Orientali sono i più stimati da' fioristi, sopratutto quando sono doppj, e d'un colore azzurro, o di porcellana. I giacinti venuti dall'Indie sono due: il primo chiamato stellato polianto, e del Perù, produce in cima una grossa spiga composta di molte boccie, le quali aprendosi formano un mazzo di diverse stelle bianche, e azzurre: il secondo, detto tubero-

so,

so, e asfodelo Indiano, è composto di più gambi, i quali sostengono in cima de' fiori bianchi di piacevole odore, ma che per la sua acutezza è a molti offensivo alla testa, e che non fioriscono se non quattro, o sei per volta, ed hanno la figura e bianchezza de' giacinti orientali. Amano tutti i giacinti luogo solatio; e solo lo richiedono ombratile il tardivo, il cappellino scolorito di Spagna, lo stellato polianto, ed il verde doppio, ch' esposto al Sole scolorisce a segno di divenir cenerino. Il cilestro polianto vuole terra nuova e magra; e buona e robusta la ricercano il cipressino, il belgisi bianco, turchino, e incarnatino, il tardivo, e il cappellino scolorito di Spagna; grassa e macera il tuberoso, il quale viene meglio solo ne' vasi, che nell' ajette, e tutti gli altri da erbaggi.

Della terra che conviene alle Cipolle de' Giacinti.

E' cosa essenziale di ben conoscere la natura della terra prima di piantarvi le Cipolle de' Giacinti, perchè dalla sua bontà, e dal suo apparecchio dipendono egualmente la coltura, e la conservazione de' bulbi. La terra pietrosa, o piena di creta i di cui succhi sono estremamente vivi, è di sostanza mediocre, e sì dilicata, che i raggi del Sole per quanto la sferzano, la fanno svaporare, e la rendono affatto inutile. La terra forte essendo questa molto viscosa, è per conseguenza difficile da maneggiarsi, e perciò non è da servirsi nella coltura de' Giacinti. La terra adunque che conviene a queste cipolle è la terra sabioniccia, mescolata con letame di giumenta ben consumato, e foglie di alberi ridot-

dotte perfettamente a terriccio. Di questi tre generi di cose si fa un monticello, in luogo però soleggiato, di tre piedi soltanto di altezza, acciocchè il Sole lo possa riscaldare, e penetrare fin al fondo. Il diligente Giardiniero dovrà pel corso di un anno una volta almeno al mese rivolgere sossopra questo monticello, affinchè tutte le parti ne ricevano le influenze, e divenga migliore.

Del sito, e del tempo di piantare le Cipolle.

Le cipolle de' Giacinti vogliono essere piantate in sito aprico, ed in terreno preparato, il cui fondo non deve esser tanto sostanzioso, e grasso, ma bensì un poco concimato, acciò che le sole radici, penetrandovi, ne traggano quell' alimento ch' è sufficiente per ingrandire la cipolla, e i piccioli dubbi che le nascono d'intorno la corona, e produrre un bel fiore. L'ajuola poi in cui si piantono, conviene che sia in luogo alto, perchè questi fiori non amano il terreno basso.

Il vero tempo di piantare le Cipolle è nel mese di Ottobre, e verso la metà di Novembre: si pongono alla profondità di quattro a cinque dita nè più nè meno, e una spanna di distanza. Se si piantano questi bulbi più profondi di quanto dissi, la cipolla, per dire vero, s'ingrandisce, ma il fiore che produce è molto picciolo: se poi si piantano meno, fanno un bel fiore, ma la cipolla si diminuisce a motivo della prodigiosa produzione de' bulbetti che nascono d'intorno la corona della cipolla principale. Quindi s'ingannerebbe non poco quel Giardiniere, che volesse piantare le cipolle nel mese di

Set-

Settembre, come pure in Dicembre: non nel mese di Settembre, perchè i fiori patirebbero molto nella primavera: non in Dicembre, perchè avendo le cipolle gettate le loro radici molto prima di esser poste in terra, sarebbe impedito con ciò il loro crescimento, ed alcune potrebbero perire.

Essendo arrivato il verno, sarà cosa molto utile, caso però che facesse ghiaccio, il cuoprire le cipolle, con foglie, o paglia all'altezza di tre o quattro pollici. Il bulbo del Giacinto non è tanto suscettibile al freddo, ma lo sono bensì le sue radici, e perciò si potrà fare quanto abbiam detto, onde non ne soffrano alcun danno. Passata la rigida stagione è d'uopo levare dall'ajuola, o le foglie, e la paglia, affinchè il fogliame de' bulbi non prenda un certo colore giallastro che sarebbe molto disagradevole alla vista.

Quando si dovranno levare dalla terra le Cipolle.

Nel tempo che fioriscono li Giacinti dovrebbe fare il diligente Giardiniere un trabiccolo portatile, e di un'altezza che non potesse impedire la vista nel considerarli. Questo si dirizza sopra l'ajuola, ove sono piantati i Giacinti: si alza, e si abbassa la tela incerata giusta il bisogno de' fiori, e così si riparano da' nebbioni, che li macchiano, dalle pioggie rovinose, che gli atterrano, e dalla sferza del Sole che gli ammortisce. Quando poi cominciano i fiori ad appassirsi conviene levare il detto trabiccolo, onde non resti impedito l'accrescimento delle cipolle.

Rapporto al tempo di levare da terra le cipolle non sono tutti di un medesimo parere, perchè molti le sbarbicano molto per tempo, altri troppo tardi. Alcuni diligenti Giardinieri accertati dalle esperienze che fecero, trovarono, che allora si devono esse levare da terra, quando cominciano le loro foglie a disseccarsi. Il tempo adunque di cavarle è quando la metà più, o meno delle loro foglie si è ingiallita, e secca: si deve poi procurar nello sradicarle usate diligenza ed attenzione per non offenderle col ferro, o acciaccarle, il che è facile accadere, attesochè sono ancora ripiene di acqua, e succhi. Estratte dal terreno si possono lasciarle per un' ora al Sole, indi si portano in luogo o stanza ariosa, e distese sopra un tavolato si lasciano almeno per tre settimane. Passati questi giorni si puliscono dalla terra, e da qualunque altra cosa che potessero avere di bruttura, o sucidume, e levate le radici, si porranno separate le une dalle altre secondo la loro spezie, tenendole sempre in luogo arioso, e si conserveranno fin al tempo della loro impiantagione.

Quando si levano le cipolle dalla terra si devono esaminarle col tatto se sono molli, se lo sono, si mettono a parte, perchè sono andate a male; se resistono al tatto, si pongono colle loro spezie. Se nello estrarle, se ne offendesse alcuna col ferro: si porrà nella ferita della terra asciuttissima.

Conviene fare una rivista almeno una volta al mese a tutte le cipolle, perchè se alcuna fosse attaccata da qualche malattia, è necessario separarla, affinchè non comunichi anche alle altre il suo male. Se alcuna si ammufisse, si dovran levare le pellicine infettate, e poscia si espor-

esporrà al Sole per poco acciò si possa disseccare.

Della moltiplicazione de' Giacinti.

In due maniere si moltiplicano i Giacinti; l' una col seme de' semplici, l'altra co' bulbetti che nascono d' intorno la corona della cipolla principale. Il seme si deve procurarselo nel modo seguente: Nel tempo in cui si cavano da terra le cipolle, il seme allora non è peranche maturo, e perciò quelle cipolle che si vorranno da seme vi si lascieranno fin a tanto che le loro capsule si aprano, e che si veda s'è divenuto nericcio. Se si è reso nero, si dovrà esporlo all' aere affine che maggiormente si secchi, e poscia si conserverà in una carta fin al tempo della seminagione. Arrivato il mese di Settembre, o Ottobre si empiranno de' vasi di terra fresca, leggiera, ed un poco renosa, nella quale si spargerà il seme, ed i vasi si seppelliranno nel terreno fin all' orlo, e al livello del suolo. Tosto che comincia l' inverno si copriranno di paglia all' altezza di tre pollici, acciò che il freddo non le faccia danno alcuno. Nella primavera si levarà la detta paglia, ed allora comincieran à produrre delle picciole foglie. Nell' estate si sbarbicherà l' erbe inutili, affinchè non faccian danno ai cipollini, i quali devono starvi fin all' anno venturo. Ritornato l' inverno, e la primavera si usarà le sopraddette precauzioni che abbiamo detto de' Giacinti, e si cavaranno da terra quando avran quasi disseccate le loro foglie; e finalmente converrà esaminar anche questi bulbetti se resistono o no al tatto, e così si farà fin che si dovrà di nuovo piantarle. Nel mese di

Settembre si ripianteranno, ed in capo a tre, o quattro anni si vedrà il loro fiore, ed allora converrà segnare i semplici per non confonderli co' doppj, e questi separarli da' più doppj, e così pure notare fra gli uni e gli altri la differenza de' colori.

Riguardo poi li bulbi che nascono all'intorno della corona della cipolla principale, questi non variano punto: anzi crescendo di anno in anno pel nutrimento che ricevono dalla terra, producono poscia il fiore all'intutto simile sì nella quantità delle foglie, come nella forma, e colorito della cipolla dalla quale provennero.

GIACOBEA. Pianta, la cui coltura non deve esser differente, da quella della verga d'oro, e che da' Tedeschi, e dai Francesi viene chiamata *Flos Sancti Jacobi*. Quella pianta, che prima ebbe un tal nome, si alza da terra con lunghi gambi, li quali sono surcolosi, rosseggianti, e striati, le cui foglie sono nella circonferenza lacinate profondamente, d'un colore verde negriggiante, e colcate per terra. Prima, che ne sorta il gambo, nella cima dei rami sono i fiori raggiati, ed il loro disco di più fioretti, e la corona di semifioretti affissi all'embrione, e compresi in un calice a tubo, il quale è diviso in più parti, andando poi gli embrioni in semi di lanugine ornati, al talamo affissi. Fra le molte specie di questa pianta, diciotto solamente se ne coltivano ne' Giardini, le quali diversificano tutte e per la qualità delle loro foglie, e pel colore de' loro fiori. Tutte queste piante producono per lo più li loro fiori ne' mesi di Luglio, e Agosto, e conviene ben guardarle da' venti facendogli degli appoggj, ed il seme medesimo, se non si raccoglierà prestamente verrà

dis-

dissipato da' venti. E' parimenti necessario che siano ben ordinate, acciocchè non crescano confusamente; e se si brama, che rendano graziosa la vista. Quelle piante poi venuteci dall' Africa, e dall' Etiopia si devono coltivare ne' vasi, come tutte le altre piante di quel clima; e siccome temono il gelo, così per la sua conservazione conviene esser cauti di ritirarle subito che vengono li primi freddi.

GIARDINIERE. E' un uomo incaricato della coltura del giardino, il quale dev' essere d' una giusta età, robusto, sollecito, diligente, attivo, industrioso, che abbia la cognizione de' quattro venti principali per far la scelta del sito adattato a ciascuna pianta; che sappia scompartir con simetria l' ajette ne' quadrati, e dare una vasta forma al giardino, adornandolo secondo le stagioni; convien che sappia l' arte di potar alberi, e in questo si ricerca il maggior discernimento, e s' intenda d' ogni sorta di piante, frutti, semi, e cipolle, per farne la piantagione in tempo proprio. Deve esser anche ben accorto nel conoscere le qualità de' fiori per saperli coltivare, mantenere, accrescere, e moltiplicare: dovrebbe altresì far diligente studio per saperne conoscere le loro qualità medicinali, per potetne poscia far raccolta a' suoi tempi o di fiori, o di foglie, o di radiche. E' di mestieri eziandio che sappia il tempo opportuno per far raccolta: o se di Primavera, d' Estate, d' Inverno, oppure d' Autunno, dovendo avere la cognizione se il fiore, foglie, o radiche siено di natura frigida o callida. Che se il Giardiniere si troverà fornito di tutte queste necessarie cognizioni, gli sarà più facile di coglierli, col far stima più d' un fiore che dell' altro.

GIARDINO. L'immensa quantità, e varietà d'alberi, e di piante che la Natura offrì al nostro sguardo, molte delle quali somministrano, senz' alcuna cura e diligenza, un alimento salubre, e dilicato; conciliarono all' uomo per tempo la sua attenzione, onde poterle moltiplicare, e conservare. Essendosi quindi molto dilatata l'arte de' Giardinieri, ed accresciuto il numero delle piante, o per le nuove proprietà, o per le nuove bellezze, ch' eglino rimarcarono in molte spezie differenti, le posero separatamente l'une dalle altre in luoghi diversi. Chiamarono perciò *Ortaggi*, i luoghi ne' quali eranvi posti gli erbaggi, e i Legumi: *Verzieri* ove impiantati erano gli alberi fruttiferi: *Aje*, e *Platee*, que' luoghi ove si raccoglievano, e si riunivano tutti i fiori.

A questi luoghi pertanto artificiosamente piantati e coltivati, sì per i nostri bisogni, che per nostro diletto, composti, secondo la loro ampiezza, di ortaggi, di verzieri, di platee, e di ajuole, ed abbelliti innoltre di viali d'alberi, di terrazzi, di boschetti, di fontane, di statue, di piani erbosi ec. si ha dato il nome di *Giardini*. Quegli poi, che ha l'Arte d'inventargli, ordinargli, disegnarli, piantarli, e coltivarli venne chiamato Giardiniere.

Osservazioni da farsi nel formare un Giardino.

Quattro sono le principali osservazioni che si devono fare prima di formare un giardino: la Situazione, il Terreno, l' Esposizione, e la Figura.

La situazione la più favorevole è una bella pia-

pianura che abbia un poco di declive, affinchè in tempo di pioggia l'acqua non vi soggiorni, appiè d'un colle, mentre troppo in alto i venti che vi dominano, e troppo al basso le esalazioni umide, sono di danno alle piante.

Quanto al terreno dee esser tre piedi di profondità d'una terra nera e fertile; quanto alle piante, e quanto a' fiori, quelli prodotti da radiche amano terra grassa e macera; e quelli provenienti da cipolle, magra leggiera, e un poco sfruttata.

La migliore esposizione è il mezzodì, massime, se è in terreno forte e grasso, e conseguentemente umido, conservandosi nell'Inverno le piante, e i frutti, e tutto vi viene anticipatamente; indi il Levante, se la terra è leggiera, poichè il Sole nel levarsi, tramandandovi i suoi raggi dilegua le nebbie, e le brine.

In quanto alla figura, trattandosi d'un giardino di delizia, per quanto il terreno lo permette, dev'esser più lungo che largo, e che formi un quadrato lungo una volta e mezzo circa quanto è la larghezza, richiedendo però il buon gusto, che l'estensione sia proporzionata alla grandezza della casa. Dalla casa al piano del giardino dovrebb'esservi una calata almeno di tre passi, che renderà l'abitazione più asciutta, e all'entrar nel giardino riescirà la prospettiva più estesa. La prima cosa che dee presentarsi all'occhio dovrebb'essere un ripiano d'erba fina della larghezza della facciata della fabbrica, contornato d'un marciapiede fatto di ghiaja di diversi colori scompartiti con arte, e disegno, e lateralmente a questo le sue ajette larghe tre o quattro piedi per porvi i fiori, dietro a' quali si ricerca un vaghissimo prospetto di

verzura fatta d' arbusti a guisa di siepe mantenuta col taglio in un' artificiosa piacevol figura, e scompartita da muri ben fabbricati, e dipinti. I piccioli boschetti, deliziosa parte d' un giardino, non devono esser di soverchio vicini al casamento, nè coprire i più piacevoli colpi d' occhio. Le palizzate, i lavori fatti di verzura, i viali coperti e scoperti, le fontane, e scherzi d' acqua, le statue, e simili, distribuite con simetria adeguata alla struttura del giardino, rendono sempre vaga, e dilettevole la vista. Va inoltre scansata una troppo grande uniformità, e a tal' effetto si diversificano le prospettive, affinchè l' occhio dello spettatore resti pago, e contento, senza trovarvi difetto che lo ferisca, e sia piacevolmente sorpreso quando da un luogo passa ad un altro; e perciò non si lascia totalmente scoperto il giardino, perchè non si veda tutta in un colpo la sua estensione, ma per fare all' occhio un gradevole inganno, s' impedisce la vista in certe parti con de' boschetti, e gabinetti di verzura, adorni di fontane e statue, mentre piace più, all' escire d' un boschetto, o d' una palizzata, lo scoprire tutto ad un tratto un piano esteso quando non s' aspetta, di quello che se all' ingresso del giardino si vedesse tutta la sua estensione. Questo frequentemente si pratica ancora per correggere un' eccessiva lunghezza del giardino, dividendolo in tre quadrati lunghi, nel primo de' quali si fa un parterre, nel secondo un boschetto, e nell' ultimo si pongono dell' erbe. Se la figura è triangolare, se gli dà un' apparenza di simetria, terminando il parterre con due palizzate, una delle quali sarà seguitata da un boschetto diviso da più viali, e l' altra servirà a nascondere il tuo-

muro che avrà dietro; in questo caso per non lasciar perse le capopunte, se ne farà un'orto, un piantonajo, o vi si porranno i letami, e vi si faranno i letti da far venire diverse piante. L'acqua è certamente necessaria in un giardino, o almeno che non sia molto scomoda per poterlo innaffiare, e il suolo deo avere un poco di pendìo per lo scolo della piovana. I quadrati, e i viali si regolano secondo l' estensione del terreno; per lo più si fanno tre viali da capo a fondo del giardino, e quello di mezzo in faccia al corpo della casa, scoperto, e più grande degli altri che restano dalle parti laterali, interrompendone la lunghezza con altri viali a traverso. *Vedi* le diverse forme alla parola *VIALE*. Si può aprire la muraglia in fondo di questi viali, quando però si scopra il prospetto d'un' avvenente campagna. Finalmente tutte le differenti parti d'un giardino devono aver rapporto, e collegare fra di loro, affine che facciano de' colpi d'occhio, delle dirittiture, e che diano ad un giardino l'aria di grande, e magnifico.

Per difendere le spalliere da' venti.

I più accurati giardinieri per difendere dall' ingiurie de' venti distruttivi le spalliere, i frutti, i fiori, e l'erbe, praticano il fare una piantata d' alberi regolarmente in fila a guisa di contraspalliera esteriormente all'intorno del giardino, o dell'orto, e che forma ancora un piacevole passeggio ombroso ne'caldi estivi. Quantunque i muri apparentemente sembrino un sufficiente riparo, pur non ostante non lo sono in effetto, poichè percossi questi da'venti, gli rispin-

spingono, e così ne vengono danneggiate le tenere piante che si ritrovano in certa distanza dal muro sottoposte ad una tale ripercussione; dovecchè gli alberi, siccome cedono all' urto de' venti in vece di ribatterli, servono a minorarne la violenza, di modo che le piante non ne restino offese. Il Sig. *Bradley* riferisce d' un abitante di *Breintford*, il quale avendo gran quantità di frutti in ispalliere teneva delle siepi portatili, fatte di canne in telaj, e che poneva avanti o dietro alle sue spalliere, secondo il bisogno. *Vedi SPALLIERE*.

De' Pergolati.

Non sono li soli ornamenti del Giardino le Platee, i Viali, o Stradoni, e le Spalliere, ma lo sono anche le pergole, e frascati. Se ne formano in varj modi, e si adopera a quest' effetto il Caprifoglio, il Gelsomino, il Carpine, il Tiglio, e in una parola tutti que' arboscelli, che si mantengono sempre verdi. Ne' tempi addietro questi pergolaj non avevano quella grazia, e quella venustà che hanno in oggi, poichè si costuma di formare de' gabinetti senz' alcun sopracielo, ovvero de' pergolati scoperti alle bande, e fatti a guisa di logge, o di volte sostenute da alcune leggiadre, e verdeggianti colonne. In questa maniera si respira un aere sano, e le piante si alimentano, e si nodriscono senza fatica, perchè il Sole trovando adito da trapassare, e l' aria giuocando liberamente, mantengono le frondi sempre vegete, e vigorose tanto abbasso, quanto in alto.

De'

De' Boschetti.

Un altro ornamento, che forma una delle principali parti di un Giardino, sono i Boschetti. Questi fan risaltare, e spiccare tutte le altre, e servono a coprire tutte le vedute, che riuscirebbero ingrate all'occhio qualunque volta non vi fossero, perchè farebbero una cattiva comparsa. Si danno loro ogni sorta di figure, come di Stelle, di Gallerie, di Laberinti, di Sale verdi ec.

Noi non accenneremo altri ornamenti de' Giardini, come de' terrati, o ciglioni, delle fontane, e de' rigagnoli, ma ci basterà soltanto fare una qualche osservazione in generale, che l'Arte del Giardiniere nella distribuzion degli ornamenti de' suoi Giardini consiste tutta nell'accozzare la varietà colla maggior giusta proporzione a tutte le parti, e nel fare che tutti gli oggetti abbiano tutto il risalto, e lo spicco, che comporta la loro natura, e la situazione del terreno.

Siccome bene spesso li Giardini vengono infestati dagl' animali nocivi, che non picciolo danno apportano a' fiori, alle radici, alle cipolle, ed alle piante stesse; così questi facilmente si potranno distruggere, coll' osservare quelle regole, e maniere che additai in questo Dizionario; e sono il Topo, la Talpa, la Formica, Bruco o Ruca, Lumaca, Verme, Forfecchia o Forbicciola, Pidocchio verde, Ascaride, Griburi; *Vedi* a' rispettivi loro articoli.

GICHERO. Pianta che cresce ne' luoghi ombrosi, e grassi, le cui foglie sono macchiate bianche, e nere. La radica è di una grande a-

cri-

trimonia; si fa seccare prima d'usarla: è incisiva, purgante, e s' adopra in polvere per l' asma, idropisia, malinconia ipocondriaca, se ne dà un mezzo grosso fino ad un grosso: è buona per l'ernie, e pulisce nelle ostruzioni delle viscere.

GIGLIO: Pianta prodotta da bulbo coperto di molte tuniche strette, a scaglie: differisce la sua spezie secondo il diverso colore de' fiori, essendovi il martagone, detto giglio silvestre bianco, leonato, o rossiccio, il miniato, quel di Pomponio, ma di cattivo odore, il rosso, il vermiglio, il rancio con linee di color fosco, il bianco chiamato giglio della Madonna, o di S. Antonio di Padova. Richiedono tutti terra buona, leggiera, mediocremente esposta al Sole, e pongonsi alla profondità d'un palmo, e ad ugual distanza; fioriscono in maggio sopra gambi alti tre o quattro piedi, e sono d'un grande ornamento ne' contorni de' parterri de' giardini. Si cavano di terra dopo fioriti solo per isgravarli della soverchia figliuolanza, con la quale si moltiplicano, e subito si ripiantano. Molte sono le virtù del giglio: la radice pesta con sugna vecchia di porco, applicata per tre giorni continui tira fuori i calli che sono lunghi e acuti; fa rinascere i capelli caduti; bevuta con vino caccia per di sotto il sangue rappreso stravenato; arrostita e trita in olio rosato, è buona alle scottature, mollifica le durezze nelle parti naturali delle donne, provoca i mestrui, e cicatrizza l' ulcere. Vedi il *Mattiolo*.

Il giglio di Portogallo, che così viene dal volgo chiamato, è una spezie di Calamo, e getta i suoi fiori in Aprile. Ve ne sono di color

gial-

giallo, e di celeste. Li gialli hanno l'odore del fiore di Cedro; ed i celesti di Pruni, e tutti due fanno radici. Amano terra grassa, macera ed umida; si cavano di Luglio, e sgravati dalla figliazione si piantano al principio d' Ottobre ovvero di Marzo. Ogni tre anni si cavano, e si piantano due dita sotterra in distanza di un mezzo palmo.

GIGLIO DELLE VALLI. Due sorte se ne trovano di questi Gigli, cioè bianchi, e incarnati; quando hanno le foglie larghe, e le radici pallide dinotano, ch' il fiore è bianco; quando hanno le radici più accese, e le foglie chiare dinotano il fiore incarnato, ed entrambi hanno un odore soavissimo. Questo fiore si pianta in terra macera, e grassa, ma in sito ombreggiato, che siano bene spessi, e folti nel Marzo, e nell'Ottobre, e sotterra tre dita, e che le radici si tocchino insieme: nel piantarle non si separano l'une dall'altre, ma si leva loro la figliazione con un coltello, e si ripiantano folti, levandogli ogni anno la terra di sopra per riporne di nuova. Di rado si cavano, e quanto più saranno piantati spessi, tanto più fioriranno. Quello che ha il fiore doppio è molto stimato, e richiede la medesima coltura degli altri.

IL GIGLIO SUSINO, chiamato *Pennacchio Persiano*, spiega intorno al gambo una gran copia di fioretti di color violaceo pendenti da piccioli ritorti, che formano una lunga piramide. Questi fiori non pare, che facciano mostra di sua bellezza, se il gambo non si rivolge più che in questa maniera, formano tante tazze, ed in fondo sollevano alcuni capitelli di color d'oro. Questa pianta ama il sito mediocremente soleggi-

gia-

giato, la terra che sia d'erbaggi; e si pone sotterra cinque dita in circa, ed un palmo di distanza. Si cava nel mese di Settembre; ma però di rado, e subito si ripianta.

IL GIGLIO ALESSANDRINO, come pure ogni altro Ornitaglio, di cui egli n'è la spezie, vuole il sito soleggiato; e terra da erbaggi. Deve esser posto sotterra quattro dita di profondità, ed un palmo di distanza. Si cava ogni anno in Settembre; e subito si ripianta; cavata che se gli abbia la figliuolanza.

GINEPRO. Albero spinoso, sempre verde, di foglie piccole, strette e pungenti, che fa le coccole tonde, in principio verdi, poi nere, odorose, buone a rompere la cattiva aria; bruciandole; sono sane, è se ne fa una bevanda stomacale. Il ginepro gode de' monti, e luoghi sassosi, esposti al vento; viene ancor nel piano trasportandovelo con le radiche giovanissimo, non più alto di mezzo palmo, e tenendolo basso se ne possono fare delle folte, e pungenti siepi. Il suo legno è di lunga durata, e i pali per le viti fatti di questo si conservano più di qualunque altro: le botti di ginepro aggiungono forza, e rendono incorruttibile l'aceto.

Del Ginepro si può fare del vino che è molto salutevole, e che poco, o quasi nulla costa quando però si avesse l'attenzione di raccogliere le di lui coccole. Questa sorte di vino si può chiamare 'l vino de' poveri se non fosse, che le persone ancora più ricche ne fanno uso. Per fare questo vino si deve prendere sei quarteruoli delle di lui coccole, e tre o quattro pugni di absinzio. Si fa stemperar l'uno, e l'altro in cento boccali d'acqua, e vi si tiene in fusione un mese in-

intero. Si aspetta ch'egli deponga tutta la feccia, e poi si travasa. Quanto più invecchia, tanto più diventa gustoso, e migliore. Questa bevanda fu ritrovata, o almeno perfezionata dal Conte di Moret figliuolo di Enrico IV.

Le coccole rosse vengono assai più grosse, ma le nere però sono le migliori, e più spiritose. La sua principal virtu e d' incitar l' orina, il sudore, e le purghe allo donne; rimediare a' mali di testa, di nervi, di petto, di flati, ostruzione di milza, paralisia, tremor di nervi, contro l' aria cattiva, la peste, e le febbri: si colgono ben fatte e mature, e la loro decozione è buona ancora contro la sciatica.

GINESTRA. Pianta che cresce ne' boschi, e nelle macchie; e getta gran quantità di fila appuntate simili a' giunchi, colle quali leganfi le viti, e altri alberi. Il fiore che viene in Giugno è giallo, e il seme è simile alle lenti in baccelli, i quali si possono far mangiare al bestiame dopo secchi l' uno e l' altro sono purganti. La ginestra si adopera per iscaldare il forno, coprire pagliai ec.

Ne' giardini si coltiva la ginestra dal fiore bianco, che viene dal seme, e che ne fa in abbondanza, ma per esser difficoltoso a nascere, si tiene prima di piantarlo otto o dieci giorni in molle dopo avergli col coltello rotta la scorza. Vuole luogo mediocremente solatio, terreno da erbaggi, ed essere innaffiata ne' gran caldi. Riesce benissimo posta a spalliera, crescendo assai: Si pota a Marzo, lasciandole solamente i tralci affinchè germogli, e produca, di nuovo i fiori, che durano tutta l' estate. Dopo fatti i primi fiori nuovamente si pota, acciocchè produca nell' Autunno nuovi fiori.

GIO-

GIOGO. Quel pezzo di legno che si adatta al collo de' buoi per accoppiarli assieme al lavoro, al quale s'attacca l'aratro ecc. *arco* dicesi quello che va attorno al collo; *maglie* quelle che tengono attaccato l'arco al giogo; e *anello del giogo*, o sia *catena del bue* quella a cui s'attacca il timone dell'aratro.

GIOVENCA. E' il nome che si dà ad una Vacca giovane, dacchè è nata fino a tre anni, e fino a che non è andata al toro.

GIRASOLE. Pianta nota, detta così dal voltarsi il suo fiore sempre verso l'occhio del Sole. Questi è un fiore grosso, molto ampio, di color giallo, di figura orbiculare, e composto d'un ammasso di fiori, sostenuto sopra un gambo di dieci o dodici piedi, con delle foglie larghe attaccate a lunghi gambi: viene dal seme, ed il migliore da seminarsi è quello del primo e secondo giro del fiore; ricerca posto solatio, e terreno grasso. Vizzato che siasi succede un gran numero di semi bislunghi, ciascheduno de' quali è guernito in punta di due foglie, ed è in, ma sola incastrato. Moltissime sono le piante di questo fiore, che la maggior parte sono differenti nelle foglie, e semi, e richiedono la medesima coltura del sopraddetto.

Il suo principal uso è nel tingere, al qual effetto se ne inspessa e prepara il sugo con calce ed orina in forme turchine, e si adopera anche con amido in luogo di smalto. In Linguadoca, e in altre parti della Francia preparano ciò che si chiama *girasole in cenci* nella seguente guisa. Raccolte nel principio d'Agosto le cime delle piante le macinano in frantoj simili a quelli da olio; poscia riposte in sacchetti ne spremono il sugo sotto il torchio. Essendo stato

es-

esposto questo sugo al Sole un'ora in circa, v' intingono de' cenci di panni lini e gli appendono fuori all'aria finchè sieno bene asciutti. Quindi umettandoli per qualche tempo sopra il vapore di circa dieci libbre di calcina viva stemperata in una sufficiente quantità d' orina, li mettono di nuovo al Sole ad asciugarsi, per tornare ad intingerli nel sugo. Quando sono asciutti per l'ultima volta, hanno la loro perfezione, e così li mandano in quasi tutte le parti dell'Europa, ove si adoperano per tinger vini, ed altri liquori, e danno loro un color grato.

Il Girasole esigge pochissima coltura; esso ama il terreno grasso ed ortense; quindi prova bene anche in aperta campagna, lungo i fossi purchè sia esposto all'occhio del Sole. Un Coltivatore industrioso mette i girasoli in fila lungo i viali che dividono le aree degli Orti, o de' Campi; e senza far danno al terreno profitta del seme che in gran copia dà codesta pianta, e delle fogliuzze de' suoi fiori. Col seme, la di cui quantità è assai riflessibile, si nodriscono eccellentemente i polli, che divengono per tal cibo dilicatissimi, Delle foglie fa uso la Tintoria. I fusti sono osservabili per la singolar proprietà di contenere sovente nel loro midollo del nitro perfetto, e atto a detonare sena' altra preparazione. •

GITTAJONE, *gitterone*, *git*. E' un seme nero quasi triangolare, la cui erba nasce tra 'l grano, la spelda, e tra la segale, i suoi fusti sono sottili, lunghi due palmi, o più; e fa i fiori rossi a guisa di campanelle. Questo seme preso in bevanda ammazza i vermi, provoca le purghe delle donne, e l'orina: la farina mesco-

lata con mele, e applicata, toglie le lentiggini, e le macchie della pelle, e incorporata con gli unguenti guarisce le fistole, e arresta il sangue.

GIUGGIOLO. Albero che fa le giuggiole, le quali rassomigliano assai alle cornole, m^a sono un poco più grosse, e d'un rosso scuro, ed hanno un nocciolo come l'oliva. Vuole luogo assai caldo, difeso dal freddo, non si pota mai, e solo se gli lavora attorno il terreno, dandogli del concio di bue. Viene da rami sbarbati che pullulano al piede, e si moltiplica ancora piantando i noccioli, dopo avergli spaccato un poco il legno, in vasi di sottilissima terra, tenendoli nell'Inverno al coperto difesi dalle brine, e geli, con dargli qualche poco d'aria secondo la stagione, e con innaffiarli di tanto in tanto, con cautela però dopo che avranno gettate via le foglie; e quando la Primavera è già avanzata, si espongono all'aria sotto l'ombra di qualche siepe, lasciandoveli stare fino all'Ottobre, e allora di nuovo si pongono al coperto. Nel seguente mese di marzo, prima che gettino il tallo, si trapiantano in altri vasi di sottilissima terra, e innaffiati; e tenuti all'ombra, finchè abbiano assodate le loro radici; nel mese poi di Maggio si espongono liberamente all'aria aperta. Per quattro anni fa d'uopo tenere al coperto nell'Inverno queste pianterelle, passati i quali potrannosi trapiantare in terra allo scoperto senza timore dell'ingiurie dell'aria. S'inserisce il giuggiolo in se stesso a bietta, ma perchè non traligna molto, seminato, poco si usa d'incalmarlo. Occupa molto terreno, perchè dilata assai le sue barbe; cresce adagio, ed il suo legno è forte, di color rosso, e buono a molti lavori. La decozione di giuggiole è petto-

ra-

rale, raddolcisce l' agrezza degli umori colla sua sostanza dolce, e glutinosa, e muove anche lo sputo.

GIUGNO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

GIUNCATE. Sono formaggi di latte rappreso di fresco, che si rompe, e si pone senza pigiare in de' canestrelli di giunchi a scolare il siero.

GIUNCHI. Sono gambi verdi, tondi, o a lama di spada, che non hanno nè rami, nè foglie, e nascono o dentro o intorno all' acque. Si tagliano come le canne in una bella giornata, e lasciandoli stare nell' istesso posto per tre o quattro giorni affine che si secchino, si adoprano poi per legar viti o altro, per far coperte, stuoje, e sporte. Il seme abbrustolito, e bevuto nel vino melato con dell' acqua, riserra il ventre, ferma i flussi bianchi delle donne.

GIUNCO-MARINO, detto volgarmente *Ginestra Spinosa*, è un arboscello, che ha la corteccia di color bigio, che si arricchisce di fusti più o meno alri e vigorosi secondochè gli è più o meno favorevole l' indole del terreno. Cresce spontaneo ne' terreni magri; ma è un oggetto di specolazione per alcuni coltivatori, e ajutato dall' arte diviene grossicello e robusto. Le terre calde e pingui non gli convengono punto; ma sibbene le fredde e arenose. Si usa farne siepi, che vengono di semente messa in due file parallele, e leggermente coperta di terra. Codeste siepi, una volta che sieno seminati i giunchi-marini in terreno bene smosso null' altra attenzione richiedono fuorchè quella di tenerle monde dalle mal' erbe pel primo anno. Nell' autunno del secondo anno la siepe si taglia rasente

L a ter-

terra, e alla nuova primavera infoltisce così fattamente che diviene impenetrabile. I fusti di questo arbusto sono atti ad attorcigliare ad uso di corde; e Plinio ne parlò forse sotto il nome di *Sparzio*. Coltivato ad uso di foraggio in campo aperto il giunco-marino dà un' ottima pastura per le pecore, pe' bovini e pe' cavalli; ma fa d' uopo acciaccarlo sotto buone mazze di legno onde le sue spine restino contuse, e non disgustino gli animali. Si deve anche falciare prima che fiorisca, poichè il suo fiore ch' è amarissimo dispiace ad alcuni bestiami; così anche si può falciare quattro e sei volte l' anno, ed anche in tempo d' inverno

La siepe di giunco marino è d' ottimo uso in que' luoghi, da' quali agevolmente smotta il terreno. Se si vuole seminare questa pianta, si dee spargere il seme, ch' è nero, e assai minuto, nel mese di marzo mescolato con qualche altro picciolo seme, e si raccoglie il mese d' Agosto seguente; facendone la sementa in terreni buoni, e meglio ne' freddi che ne' caldi, viene assai migliore, delicata, e nodritiva più ancora del fieno.

GIUNCHIGLIA. Pianta che produce quattro o cinque fiori in cima allo stelo, fiorisce in Marzo, e ve ne sono di diverse sorte, sì scempie che doppie, di colore o giallo, o bianco, o verde. Si coltivano in sito non molto solatìo, tre dita a fondo nel terreno, e altrettanto distanti, innaffiandoli quando la terra è risecca, e passati i tre anni al mese di Settembre si levano di terra per staccarne il moltiplico, e subito si ripiantano.

GIUNCHIGLIA BIANCA che produce il fiore in Autunno, ama il Sole mattutino, e ter-

re-

reno leggero, in cui si pone sotto tre dita sole, ed altrettante in distanza; e cavatala dopo tre anni sul principio di Luglio, si ripianta in capo a otto giorni. La Giunchiglia di Spagna, ama terren grassissimo, posto soleggiato, facendo che stia sotto terra quattro dita in circa in distanza di due. Quando fiorisce s'innaffia, se però in detto tempo non piovesse, ed il medesimo si fa nell'Inverno, ma sobriamente. La Giunchiglia stellata verde, getta questa una foglia lunga, e verde; marcitasi la quale nasce un gambo picciolo simile alla foglia, nudo e verde, in cima del quale l'Autunno spuntano tre o quattro fiori di sei foglie verdi e strette di soavissimo odore. Questa pianta è dilicata, poichè teme il caldo, ed il freddo, che però si deve porla a Levante in terreno mediocre, e sabbioniccio alla profondità di tre dita, con uguale distanza, e nel terzo anno nel principiar del mese di Luglio si cava per levargli la prole, e poi si ripianta. Nei mesi di Luglio, e d'Agosto, bisogna porsi sopra un palmo di terra per difenderla dal calore del Sole, e si leva nel cominciar del Settembre, e vi si ripone ne' primi di Novembre per guardarla dal freddo, rimovendola poscia al principiar di Primavera. Se poi si desiderasse conservare le cipolle per qualche tempo, si dovranno incartare, e chiudere in scattole, dopo che saranno ben asciutte dall'umido della terra.

GLANS TERRESTRIS AMERICANA, o *Mechidicanal*. Questo virgulto nasce da certe come cipolle unite insieme, ed infilate come corone, e da queste radiche facilmente si moltiplica, staccandosi ad una ad una, e piantandosi separatamente una per vaso. Cresce molto alta, e

perciò conviene mettergli a canto una qualche verga acciò si possi rampicare, poichè è simile in questo al fagiuolo. Li fiori che getta d'ogn' intorno sono a modo di grappolo di colore vinato, co' contorni bianchi, che spirano un gratissimo odore. Si pianta in qualsivoglia terreno, alligna ugualmente bene ne' vasi, ed in terra: il freddo non gli apporta danno, poichè sta sempre sotterra, nè mai si leva se non quando si vuole levargli la figliuolanza.

GLEBA. Quella zolla o pezzo di terra che stacca e solleva tutt' in una volta la vanga nel vangare.

GNIFFO. E' un' erba che produce sotterra una radica gustosissima, e che si adopera per condimento alle vivande, alle quali comunica oltre il proprio colore, il sapore del Zafferano. Fa semenza, la quale si raccoglie per non esser obbligati a procurarsela dalla Fiandra. Se ne fa la scelta da S. Martino de' semi, i quali si ripongono in luogo appartato, avvertendo però che li Gniffi devono essere di colore rosso, e ben grossi, e quelli che faranno la Semenza più rara, e vigorosa saranno gli ottimi. Vanno seminati nel mese di Aprile.

GOBBO. Pianta del carciofo ricoricata. *Vedi CARCIOFO, CARDO di CARCIOFO.*

GOLPE. Malore, che viene alle biade, e principalmente al Formento, per cui i grani divengono guasti, nel cui baccello si vede, schiacciandolo, una certa polvere neriecia, quando però la Spiga è arrivata allo stato di perfetta maturità. *Vedi CARBONE, BIADE.*

GOMMA. E' un umor viscoso, che esce dagli alberi per la scorza, il quale si dice anche Orichico. Quando si scalfitta circolarmente, o si

si rimuova la scorza di diversi alberi, escono da tali aperture degli otrichichi, delle gomme e delle ragie, che servono a varj usi. Per questo mezzo si cava dal Pino la pece, e 'l catrame, ch'è una spezie di ragia nera, la quale serve a incatramare li navigli, e le corde. Per questo mezzo l'abete, il larice, il cedro, ecc. ci apprestano quelle resine che servono a varj altri usi. Del resto non v'ha cosa più familiare, che il veder gemere dalla più parte degli alberi qualche ragia. La gomma che scaturisce da' nostri Ciliegi, si trova esser buona a diverse manifatture, non meno delle gomme straniere.

GOMME VECCHIE. Malattia che attacca gli Alberi. *Vedi ALBERO.*

GORGOGLIONE, ossia *Puntaruolo.* Picciolo insetto che guasta il grano, dopo riposto. Se questa malefica spezie si è una volta introdotta nel granajo, riesce difficilissimo lo scacciarnela. Quindi ottimo ripiego sarebbe il far passare il grano destinato al commercio, e non alla semina, per un grado di calore abbastanza forte per far perire le ova de' puntaruoli prima che si sviluppino. Giova il tener nel granajo qualche uccelletto di becco gentile, che presto lo libererà degl' insetti.

Chiamasi anche gorgoglione il dannosissimo insetto che ferisce, e attoscigha i nuovi getti e le foglie delle viti per deporvi ben custodite dalle ingiurie dell'aria le sue ova. Basta ordinare la raccolta de' getti e delle foglie accartocciate d'un solo filare di viti, ed esaminare il numero de' teneri grappoli sacrificati al comodo della malefica stirpe, per giudicare della importanza del danno, che una tal operazione produce in un podere molto esteso, e vignato. Il solo

rimedio praticabile contro i gorgoglioni mangia-viti si è quello di raccogliere diligentemente i nidi, cioè, le foglie, e l'estremità accattocciate de'tralci, e gettarle al fuoco. Se un solo coltivatore si prendesse un tal disturbo, e i vicini non lo imitassero, poco utile gliene verrebbe, poichè dalle vigne de'vicini alla nuova stagione verrebbero i gorgoglioni. E' quindi necessario l'inculcare a tutti la pratica di raccogliere e bruciare i nidi accartocciati, colla sicurezza di scemarne progressivamente il numero dei devastatori delle viti.

GRAMIGNA. Erba che cresce, e si distende molto a fior di terra, sopratutto ne' luoghi aridi, e renosi. Sua radica è d'un grand'uso nelle decozioni; dev'esser grossa, bene nudrita, bianca, fresca, colta in Maggio o Settembre, ed è rinfrescante, e aperitiva. La gramigna è un nudrimento molto buono per i cavalli, che gli rinfresca, e quando si vogliono purgare, si mettono a gramigna prima di cavargli sangue. Quest'erba cresce anche ne' luoghi colti, ed è di gran pregiudizio, onde conviene estirparla sbarbandola: i molti lavori conferiscono perchè non vi torni.

GRAMOLA, *maciulla*. Strumento di due legni, l'uno de' quali ha un canale, nel quale entra l'altro, e con esso si dirompe il lino, e la canapa per nettarla dalla materia legnosa.

GRANAJO. Luogo destinato a serrar le biade: dev'esser fatto in alto, con il pavimento bene ammattonato, e tutto stuccato, situato in luogo arioso, con le finestre voltate, per quanto si può, alla parte onde viene il vento di tramontana, o almeno di levante: i granaj che guardano verso il nord sono stimati i migliori,

per-

perchè quella parte è più fresca, e temperata: Vi si debbono fare dell'aperture o sfiatatoj, affinchè esali il calor delle biade, e non riscaldino; così i più alti granaj sono stimati, stante che per la maggior ventilazione più facilmente vi si prosciugano le biade; nell'estate però vi regna un gran caldo, e gl'insetti vi moltiplicano all'eccesso: in quelli situati al pari del terreno vi fanno minor danno gl'insetti, ma l'umidità assoggetta i grani alla fermentazione, e alla corruzione. La miglior situazione adunque sarà quella non sottoposta a due eccessi di caldo, e d'umidità, ma in luogo fresco, e asciutto, vuoto al di sotto, non occupato però da cantine, tinaje, stalle, o scuderie, perchè i grani vi prendono cattivo odore; con buone imposte alle finestre da potersi chiudere quando soffia vento caldo ed umido, e con reti di corda o altro per impedire gli animali l'ingresso allorchè tirando vento fresco ed asciutto si tengono aperte. Tutta la muraglia interna convien foderarla di legname fino all'altezza che giugne il grano ammontato, mentre quello che tocca il muro è più facile a guastarsi.

Ma siccome per conservare anche una molto gran quantità di biada vi vogliono granaj spaziosi, massime il primo anno dopo raccolto, non potendosi fare i monti d'una considerabile altezza, e dovendosi spesso smovere affinchè perda quell'umidità che gli pregiudica; così M. du Hamel nel Trattato della conservazione de' grani, anche in questa parte fa prova del suo talento con l'invenzione d'una macchina, o sia granajo di conserva, del quale dà diverse descrizioni d'ogni grandezza, da quello ch'è sufficiente per mantenimento d'una famiglia, fino

gna a quello che bisognerebbe per la provvisio-ne d'una intiera Città. Ecco l'idea che dà d'un granajo di mediocre grandezza per un fittuario, o padrone d'una terra di qualche estensione, e da poter contenere mille piedi cubici di grano, per conservare il quale, secondo l'uso consueto, vi vorrebbe un granajo di cinquanta piedi lungo, e dicianove largo.

Della forma del granajo per conservare il formento.

Il granajo del quale quì si tratta, dev' esser fatto presso a poco come un gran cassone largo per ogni parte tredici piedi, e sei alto. Questa cassa è fatta d'asse grosse due pollici e mezzo, ben unite una con l'altra, ritenute e forzate insieme da quattro correnti quadrati, posti alle quattro cantonate, ne' quali sono incanalate l'asse; e fermate da arpioni, e bandelle. L'asse che formano il fondo sono incanalate e sorrette da correnti o legni quadrati, e posti immediatamente sotto detto fondo, per poter sostenere il carico del grano. In diversi luoghi del coperchio, che pure è d'asse con traverse, vi si fanno cinque o sei aperture tonde di quattro in cinque pollici di diametro, le quali servono per lasciar uscire l'aria quando s'adoprano i soffietti; fuori della quale occasione si tengono esattamente chiuse, perchè non v'entri qualche animale. Al disopra, cioè a dire, scosto quattro o cinque pollici dal fondo della cassa, vi si fa un altro fondo di verghe di ferro, le quali s'incrocjano ad angoli retti e formano una specie di graticola; sopra le verghe di ferro che restano al di sopra dell'altre, si legano con

giun-

giunchi delle assicelle, come se si volesse fare un'impalcato di soffitta, e si stende sopra queste assicelle per tutta l'estensione della cassa una tela di crino, simile a quella, che nel far la birra si servono per asciugar l'orzo, oppure un grosso canevaccio, e quindi vi si vuota il grano. Per rinfrescare il grano con rinnovargli l'aria, si pone poco distante un gran mantice, o due mediocri, il cannone o porta vento de' quali entra per un'apertura nel fondo di detta cassa, cioè fra 'l piano d'asse, e quello di verghe di ferro. Questi mantici sono mossi da un cavallo, o anche da un asino che fa girare un ordigno, il quale è composto d'uno stile grosso rotondo posto verticalmente, al centro del quale v'è fissa per piano una stanga lunga nove in dieci piedi che serve per sostenere il bilancino, al quale è attaccato il cavallo, o asino. Girando lo stile, gira ancora una piccola ruota posta orizzontalmente, intorno alla quale sono quarant'otto denti, che ingranano in un rocchetto, che fa girare una maniglia e questa alza li parte movibile del mantice. Tutti questi pezzi sono fermati con correnti per lo lungo e per il traverso, che tengono fissi i soffietti, essendo ciò necessario; e in questa guisa prendendo i mantici l'aria di fuori, la mandano tra' due fondi del granajo. Ventilando il grano s'aprono le buche che sono nel coperchio, e l'aria attraversa con tal forza il grano, che fa escire da quelle buche della polvere, e solleva de' granelli fino ad un piede d'altezza, almeno con il soffietto di M. Hales, di quale ne fa M. du Hamel la descrizione. Del rimanente per assicurarsi se l'aria de' mantici scorre tutta l'estensione della cassa, e attraversa bene il grano,

ho, basta mettere sopra le aperture del coperchio della tela, la quale s' alzerà tanto più, quanto l' aria ne sortirà in maggiore abbondanza.

Per conservare il formento ne' Granaj.

Per liberare i Granaj dagli insetti, è di vagliare le granella ben bene, e seccarle in guisa che prendendone un pugno, e stringendole, se ne sfuggano dalla mano; ovvero se co' denti si stringe un granello, e questo subito si rompa, è secco, ma se si ammacca, e poi si rompa non è secco quanto basta. E' necessario adunque che il grano prima di porlo nel granajo sia ben asciutto, perchè altrimenti si riscalda; e produce degli insetti con danno notabile di chi lo possiede. Sarà ottima cosa per conservare il formento nel granajo il trambustarlo, rimenarlo, e vagliarlo frequentemente facendolo passare da un luogo all'altro, sparpagliandolo, e sventolandolo colla palla. Se una tale attenzione si userà di quindici in quindici giorni per lo decorso de' sei primi mesi, si conserverà il formento con poca fatica; ma conviene però avere la diligenza che il granajo sia in luogo asciutto. Il moto, e l'aria, che gli si dà, vagliono a preservarlo per qualche tempo dall' umido, dal fuoco, dalla polvere, e da' gorgoglioni. Se si dà tempo a questi piccoli animaletti d' insinuarvisi, si moltiplicano in brev' ora, e perciò converrà perseguitarli incessantemente, trambustando, e tramutando, senza stancarsi, tutta la massa, e stropicciando con erbe d' odore acuto, come sarebbe aglio, e serpillo, tutti i contorni del granajo, i quali erbaggi sono più d'ogni al-

tro

tro proporzionati a farli stare lungi. *Vedi GORGOGLIONE*, *BIADE* al paragrafo *Conservazione delle Biade*.

GRANATO. *Vedi MELAGRANO*.

GRANDIGLIA. *Fior della Passione*, che con miracolo di natura, e con prodigio della provvidenza, rappresenta ne' fiori che getta i misterj della passione di Cristo; e perciò fu cantato,

Fiore, anzi libro, ove Gesù trafitto,
Con strane note il suo martirio ha scritto,
Chi vidde mai, che in prato alcun fiorisse
Primavera di spine, e lancie, e chiodi,
E che tra mostri al Redentor rubelli,
Pullulasser con fiori i suoi flagelli.

Questo fiore vuole luogo molto caldo, terra grassa, e macera, abbondantemente adacquata; si pone la radice tanto ne' vasi che nell' ajette tre dita sotto terra; e quando comincia a germogliare gli si fanno dell' incanucciate alle quali possa aggrapparsi: si pota nel Marzo, pulendola da' rami vecchj, e nell' Inverno si difende dal freddo.

Evvene un' altra spezie col fiore di color vinato, e questa si moltiplica ne' vasi con germogli staccati dalla pianta medesima.

GRANO. Sotto 'l nome di grano sebbene ne venga pure l' orzo, la segala, l' avena, e simili, qui però, come per eccellenza, ne verrà inteso il solo formento. La figura di questa sorte di grano è piuttosto cilindrica, di colore come dorato, vergente a un rosso-pallido, liscio sul dorso, e alquanto velloso, e ottuso ne' suoi due capi, convesso da una parte, e solcato dall' al-

tra.

tra. Il migliore è pesante, sodo, maturo, nè troppo vecchio, nè troppo giovine; dev' esser secco, e conservare nel tempo stesso una specie di freschezza. Gl' intelligenti vogliono che il grano sia di buccia liscia; che il colore sia d' un giallo chiaro, e brillante; perchè se è d' un bianco sucido lo giudicano stato bagnato; e se d' un giallo pieno, lo dicono ghiacciato, ma quest' ultimo difetto non è tanto considerabile, poichè il grano ghiacciato germoglia molto bene; fa buona farina, e buon pane. M. du Hamel crede però che la farina di questo grano, impastandola, non riceva tant' acqua, quanto quella del grano perfetto. Le annate troppo umide sono contrarie al grano, mentre gli anni asciutti lo rendono magro, e risecco, e gli umidi lo fanno ingrossare, e di peso, ma l' acqua che vi s' introduce gli toglie la forza, e lo fa spesso germogliare; così gli anni troppo asciutti diminuiscono la quantità; ma non pregiudicano alla qualità; e gli anni troppo umidi rendono danno alla qualità; e non alla quantità. Questa differenza di grano, e altre biade venute in tempo secco, o umido, si conosce dalla maggiore o minor' acqua che riceve la farina nell' impastarla.

Stimo inutile il ripeter qui quali siano i lavori che si fanno alle terre lasciate in riposo per seminarvi il grano l' anno dopo, parlandone alla parola *LAVORI*, come pure alla parola *ARARE*, ho riportato per mezzo di quali preparazioni possa ricavarsi ogni anno da un terreno istesso una buona raccolta di grano, secondo che vien praticato nelle pianure della Toscana. Darò bensì un breve e succinto ragguaglio del metodo di M. du Hamel, poichè di-

pen-

pendendo tutti i vantaggi di esso dalle preparazioni, e lavori che si fanno al terreno e dalla distanza con cui si sparge il seme; quantunque abbia tralasciato il seminatore, e coltivatore di detto Autore, ciò non ostante; senza l'uso ancora di tali strumenti; potrà servire di lume e regola per profittare delle medesime utilità. *Vedi* altra simil descrizione alla parola *LAVORI*.

Dovendosi formare le porche in quella parte del campo ove sono i solchi vecchi; si approfondano primieramente questi, acciocchè le barbe del grano trovino sotto di se maggior quantità di terra smossa; quindi disfacendo le porche vecchie, e formandovi sopra i nuovi solchi, si vengono con questo lavoro a riempire i primi, e così si distribuisce il campo a porche larghe cinque piedi, e con passarvi poscia due volte l'erpice per lo stesso verso, si stritolano tutte le zolle, osservando però di far andar le bestie ne' solchi.

Della maniera di seminare, e coltivare il Grano.

Essendo così preparata la terra, si possono seminare tre filari di grano per porca, e quattro ancora nelle terre buone, che non sono soggette a produrre erbe triste, a sette o otto pollici di distanza un filare dall'altro, con la maggior ugualità possibile; e i granelli ne' filari a cinque o sei pollici discosti l'uno dall'altro; e in questa guisa occuperanno i filari circa due piedi nel mezzo della porca, e lateralmente ad essi vi rimarrà da ciascuna parte fino al solco circa un piede e mezzo di detta porca non

se-

seminata, e che nominerò spazj vuoti. *Vedi Seminare.*

Allorchè il grano ha buttato quattro o cinque foglie, si formano due piccioli solchi negli spazj vuoti di ciascuna porca, non troppo accosto a' filari del grano, acciocchè scolino le acque, e con questo lavoro d'inverno si somministra vigore alle giovani pianterelle. Passati i gran freddi, si fa un secondo lavoro, approfondando il solco di mezzo, e così si riempiono i piccoli solchi fatti prima dell'inverno, e si getta la terra a ridosso de' filari del grano, il quale diviene d'un verde pieno, butta gran foglie, molti talli, ed assai più ancora profitterà se nel fare un tal lavoro si spargerà del concio vicino alla superficie della terra. Molti sono i lavori che secondo le circostanze si fanno dalla Primavera fino alla raccolta, come quando la terra è magra, e produce molt' erbe, o che è indurita, bisogna allora lavorarla a fondo vicino alle piante finchè sono piccole, ma non in tempo che sia molto umida, massime nelle terre forti. Due lavori però sono necessarj; uno quando il grano tallisce, e questo fa che ciascun tallo produca una spiga; l'altro quando è in spiga e si forma il granello, acciocchè vengano le spighe lunghe, piene di granella, ben nudrite, ed in questi lavori si va sempre crescendo il solco di mezzo, rivoltando la terra dalla parte de' filari del grano.

Da questa maniera di coltivare il grano, oltre il potersi ogn'anno seminare un'istesso terreno, molti sono i vantaggj che se ne ricavano sì per la qualità, che per la quantità della raccolta, e siccome questi possono rilevarsi dalle diverse sperienze inserite dall'Autore nella di lui

ec-

eccellente opera; così tralascerò per brevità di qui riferirgli, parendomi bastante la sola asserzione di sì grand' uomo, qual' è M. du Hamel, indurre qualunque coltivatore a adattare per quanto è possibile il proprio uso di coltivare il grano al di lui sistema. *Vedi BIADE*.

GRANO GROSSO, dicesi quello le di cui spighe sono con la resta, o come altri dicono barbute. Questo è meno esposto ad esser mangiato dagli uccelli finchè è sulla pianta, perchè difeso dalla resta, onde è buono a seminar di questo ne' luoghi soggetti ad un simile danneggiamento. Un altro vantaggio si attribuisce a questa spezie di grano, che avendo il cannello della paglia rivolto solamente verso il piede, ed il rimanente pieno di midolla, non lo assaliscono a danneggiarlo gl' insetti: verificata una tal proprietà, si preferisca la semina di questo in quei campi ove gl' insetti offendono la paglia.

GRANO GENTILE, è quello, la di cui spiga non ha la resta come il grosso, e tanto la paglia quanto lo stesso grano è di colore più chiaro, e di scorza più sottile. La farina che racchiude è d'una bianchezza maggiore dell' altra, e fa il pane d'una candidezza alla quale non giugne la farina di qualunque altra spezie. In varj paesi non è conosciuta questa spezie, e chi ha cognizione se ne accorge dalla sola vista della qualità del pane.

GRANO MARZUOLO. E' una spezie di grano più minuto dell' altro, del quale se ne trova tanto con la resta che senza: si semina alla fine di Febbrajo o a' primi di Marzo all' avvicinarsi della Primavera, e si raccoglie nel tempo stesso di quello seminato in Autunno, e

facendo ancor esso un buonissimo pane. La semina di questo grano può riuscir molte volte assai giovevole per riparare quei danni che in diverse circostanze risentir si potrebbero; ond' è che il buon economo dovrebbe coltivarne ogn' anno per averne pronto il seme all' occorrenze. Allorchè nell' Autunno non rimangono terminate le semente o per mancanza di tempo nell' eseguire i lavori, o per impedimento delle continuate pioggie, o quando nell' Inverno restano distrutte dagl' insetti o da' ghiacci le semine dell' antecedente Ottobre, il grano marzuolo sparso alla Primavera in queste medesime terre con un abbondante prodotto compenserà qualunque danno, massime se la stagione non anderà troppo asciutta, e molto più se verrà posto nelle terre che furono già lavorate per le autunnali semente. Quei terreni molto umidi, ne' quali l'Inverno sono i grani soggetti a marcire nell' acqua, possono essere utilmente impiegati per questa spezie, essendo allora passata la stagione piovosa.

Due cose sono da osservarsi; la prima, che un terreno capace di ricevere due staja di seme di qualunque altra spezie di grano, di questo è sufficiente uno stajo e tre quarti, poichè per esser minuto un' istessa misura contiene un maggior numero di granelli; la seconda, che convien segarlo prima che giunga all' ultimo grado di perfetta maturità, mentre allora sortendo facilmente i granelli dalle loro camerelle, se ne perderebbe una gran quantità nel farne la raccolta.

GRANO SEGALATO. Biada mescolata di grano e segale; richiede una terra mediocre, nè troppo forte, nè troppo magra, e la coltura istessa dell' altro grano.

GRANO DI SMIRNE. E' una particolar qualità che produce spighe grossissime con altre più piccole laterali nel fusto, e gambo medesimo. Questa spezie di grano si semina come l'altro in Autunno, con la differenza però che và sotterrato un poco più a fondo, e che richiede una buona terra, grassa, e vuole maggior nudrimento; però conviene concimare e governare abbondantemente queste piante, seminandole assai rade; e lavorandole attorno al fusto; altrimenti producono una miserabile spiga niente più grossa dell'altro grano.

GRANO SARACINO. Quest' è una spezie di grano che può seminarsi dalla Primavera fino all'Autunno in qualunque sorta di terra magra; leggiera, sabbionosa, e non propria a produr grano, ponendolo non molto a fondo; e siccome presto germoglia, e viene a perfezione in cento giorni circa dopo la sementa; così se ne possono fare in detto tempo due raccolte, e anche tre in un medesimo terreno. Il miglior tempo di seminarlo però è il mese di Giugno dopo aver fatti due lavori al terreno, uno in Marzo o Aprile, e l' altro al tempo della sementa, mentre indugiando si va a rischio che sopraggiungano de' ghiacci nell'Autunno, i quali distrugghino tutta la raccolta. Getta un gambo tondo alto un piede e mezzo circa, il quale si divide in molti rami guarniti di foglie tonde in principio, e che poi prendono delle figure angolari: i fiori, che sono bianchi e rossicci, hanno dentro di se i granelli del grano di figura triangolare, i quali dimostrano d' esser maturi in grado di raccogliersi, allorchè seccandosi i fiori si vede la scorza, di chiara ch' era, esser divenuta scura. Si batte come l' al-

M 2 tro

tro grano, ed oltre il darsi alle bestie, si può ancora macinare, farne uso come dell' altre biade, nel qual caso si bagna un poco, e facendo così la semola più larga, se ne cava la farina della sua natural bianchezza, senza che si mescoli con il nero della scorza. Lo strame è molto buono per le vacche.

GRAN TURCO. *Vedi FORMENTONE*.

GRANO VECCIATO. E' il grano che si semina mescolato con delle veccie.

Fra le malattie però sì interne, che esterne, che più sogliono attaccare i grani, sono, il *Nero*, o la *Fuliggine*, la *Ruggine*, la *Gangrena*, e il *Carbone* nel formento: e lo *Sperone*, *Ergot*, o *Gran cornuto*, o *Ghiottone*, nella segala. Abbiamo gia parlato all' Articolo *BIADE*. Vedi il paragrafo *Malattie delle Biade*. Vedi *SEGALE*.

GRASPE, sono li grappoli, da' quali si è spicciolata, pilucata, o levata l'uva. *Vedi VINACCIA*.

GRAZIOLA. Questa pianta è una specie di digitale, e che getta molti fusti all' altezza di un piede in circa: le sue foglie sono bislunghe, strette, e tagliate negl' orli. I suoi fiori spuntano dalle ascelle delle foglie attaccate ai gambi minuti, li quali hanno secondo le osservazioni del *Turnefozio* qualche rassomiglianza per la loro figura ad un ditale, di colore per l' ordinario porporino, alle volte bianco, e di rado giallo. Essendosi vizzato il fiore, succede una coccola ovata, che è divisa in due buccie contenenti de' semi minuti, e le sue radici sono lunghe, bianche, nodose, e grosse quanto una penna d'oca, e nasce ne' prati, e nelle paludi.

Quest' amarissima pianta purga violentemente

di

di sopra e di sotto gli umori pittuitosi, e biliosi, è buona per li vermi, e la sua decozione purga più del sugo cavato per espressione, ed è vulneraria applicata esternamente. La sua radice ridotta in polvere al peso di mezza dramma è un rimedio specifico contro la dissenteria, ed opera come l'ipecacuana, quando non si lascia prender troppo piede al male.

GREGGE. Intendesi una quantità di bestiame minuto, come pecore, capre, e simili.

GRECO. Nome che fu dato ad una specie di vino, che, ancorchè nasca in Italia, si chiama Greco, perchè nasce da una sorte di vitigno, e da magliuoli venutici primieramente di Grecia.

GRIBURI. Spezie di piccolo scarafaggio del color della terra, che nell'Inverno stà sotterra attaccato alle viti, e rodendone le radici più tenere le fa spesso morire. Nel mese di Maggio esce di terra, va sulle foglie, delle quali si pasce, trafora i germogli, e l'uva ancora quando s'ingrossa. Getta le sue uova, dalle quali nasce un'infinità di vermi, i quali, dopo rovinata l'uva verso il tempo della vendemmia, cercano un rifugio per cangiarsi in farfalle, e quindi in griburi. Si può distruggere quest'insetto prima che getti le uova seminando qua e là per la vigna delle fave in quantità, poichè abbandonando la vite, anderà cercando questo nuovo fogliame a lui più gradito; allora tagliate gentilmente con la forbice queste piante, per timore che svellendole non se ne fuggano, e trasportate altrove, si bruciano unitamente agl'insetti ivi annidati. Quando hanno gettate l'uova, e che tutti i nuovi vermi satolli d'uva cercano di rifuggiarsi, pongasi a piè della vite, o in varj luoghi de' monti di letame, che ricoverandovisi

questi, e molt' altri insetti nell' Inverno, si distruggeranno tutti attaccando fuoco a questo letame, le di cui ceneri saranno un buon governo per la vigna.

GRISANTI. Questi sono fiori bellissimi, li quali servono molto per adornare li Giardini, poichè durante tutta l'Estate gettano i suoi fiori. Vanno seminati nel mese di Marzo in Luna vecchia, in terra buona, e macera, e poscia si ripiantano in luogo aprico, ed in terra da erbaggi.

GROSSULARIA. Pianta comune conosciuta col nome di uva spina. Due specie se ne trovano, una selvatica, e l'altra coltivata; la selvatica è più comune, quale chiamasi appunto Grossularia. Si alza sei, o sette piedi; è assai ramosa, guernita per tutto di acute spine. La buccia tende al porporino, ed il suo legno è smorto. le sue foglie sono della grandezza della ugna del pollice, quasi rotonde, un poco tagliate, verdi, pelose: i fiori sono piccioli, belli con cinque foglie in giro. Essendosi questi vizzati, nascono le frutta rotonde, o ovate, polpose, della grandezza di un grano d' uva, rigate, verdi sul principio, ma maturate diventano gialliccie d' un gusto grato, e dolce. Racchiudono molti semi minuti, e nasce fra le siepi. Quella che si coltiva ne' giardini è meno spinosa, ed ha le frutta più grosse. *Vedi UVA SPINA*.

GUADO. Qualità di pianta chiamata *glastrum sativum*, la quale viene dal seme, e si coltiva a motivo delle sue foglie, essendo d'un grand' uso nella tintura per fare un bel turchino. Le migliori terre per seminare il guado sono i campi vicino alla casa per esser ordina-

ria-

riamente i più ingrassati. Si deve primieramente spargere del concio sopra il terreno, vangarlo, e distribuirlo a porche larghe tre piedi, pareggiandole con il rastrello: seminare il guado nel mese di Febbrajo, con preferire il seme violetto, perchè il guado che produce ha le foglie liscie, e unite, dovecchè il seme giallo le produce vellutate, per il qual motivo si caricano di polvere. Il seme si sparge molto fitto sulle porche, e si ricuopre con il rastrello, sarchiandolo quando comincia a nascere, con sbarbare tutte l'altre erbe. Le foglie che getta il guado sono lunghe circa un piede, e larghe sei pollici, e rassomigliano a quelle della piantaggine; queste divengono perfette verso S. Giovanni, conoscendosi dall' ingiallire che fanno, allora si colgono impugnandole vicino a terra, e torcendole si staccano. Una seconda raccolta si fa in Luglio, una terza in Agosto, una quarta alla fine di Settembre, e l'ultima verso S. Martino, raschiandolo sempre dopo ciascuna raccolta. Di tutte queste raccolte, le prime due o tre sono le migliori; la prima è ottima, e le altre gradatamente. Per averne il seme si lascia una delle due ultime raccolte; crescono allora de' fusti alti quattro in cinque piedi, buttando de' fiori gialli, il di cui seme divien maturo nel Giugno dell'anno seguente. Il guado si deve cogliere per un tempo sereno, e dopo l'ultima raccolta si lavora la terra preparandola per il nuovo guado, o per altre biade se si vuole. Colte le foglie del guado, si trasportano al frantojo, ch'è fatto come quello da olio, e quivi ridotte in pasta, se ne fanno di questa pasta fuori del frantojo delle masse, pigiandola con le mani e con i piedi, e battendola, acciocchè il

M 4 ven-

vento non la trasporti. Quindici giorni dopo si apre la massa, e si maneggia fra le mani, mescolando con l'interno la crosta che s' era formata sopra; poscia se ne fanno delle palle ben serrate di tre in quattr'oncie l'una, le quali si pongono all'ombra a seccarsi. Alcuni vendono il guado quand'è ridotto così in palle; ma per perfezionarlo bisogna queste macinarle, e ridurle in polvere, la quale si sparge sul pavimento, e si bagna: quivi si lascia sfumare, e seccata che sia, dopo otto giorni, è in grado da poterlo usare nella tinta. Le foglie di guado applicate risolvono le posteme: la sua decozione fatta nel vino, e bevuta guarisce le durezze della milza.

GUAIME. Si chiama così l'erba che ributta ne' prati, e ne' campi qualche tempo dopo la segatura. I guaimi sono buoni, e abbondanti quando l'estate è stata piovosa; si segano ne' prati alla metà di Settembre, dopo di che vi si può condurre il bestiame per il rimanente dell'Autunno, e nell'Inverno fino a Marzo che l' erba ricomincia a spuntare.

GUSCIO. Scorza, o Corteccia delle semenze. Tutti i semi delle piante sono premuniti di varie sopraccoperte, che li riparano da qualunque sinistro accidente, acciò non rimangano sì facilmente offesi quando ce ne vogliamo servire di essi per riporli sotterra, affinchè germinino. Alcuni di questi semi, come sono quei delle mele, e delle pere stanno internati nel centro delle frutta, la polpa delle quali si vede chiaramente ch'è destinata a due fini: cioè, a servir di custodia ai teneri semi che vi stanno rinchiusi entro le loro capsule: e di cibo agli uomini, quando le dette semenze son bene sta-

gio-

gionate, nè hanno più bisogno della sopraccoperta che li difenda. Altri poi nascono dentro un baccello, come sono le orbiglie, le fave, le lenti, i fagiuoli, i piselli, i papaveri, ec. Ve ne sono parimenti di quelli, che, oltre la polpa delle loro frutta, sono guerniti per maggior loro difesa di un certo guscio di legno, che in molti è alquanto forte e duro, e varj altri è più tenero, che volgarmente dicesi nocciolo, come sono le noci, le nocciuole, le mandorle, e i semi delle albicocche, delle susine, delle pesche, e molte altre di simil fatta. Ve ne sono finalmente parecchi, i quali, oltre all' avere il detto nocciolo, o guscio di legno han di soprappiù un certo mallo, cioè una buccia crassa, ed amara; come si può ben vedere nella noce, ed alcuni altri hanno una soprasberga di pungentissime spine, come sono le castagne, e marroni; tutti questi diversi preservativi furono dati a que' semi che ne hanno maggiormente bisogno per la loro conservazione.

IDRO-

I

IDROMELE. Quelle Nazioni, che, o per natura, o per legge, furono obbligate ad astenersi dal vino, si hanno immaginata qualche altra bevanda particolare onde supplire alla di lui mancanza con altro liquore che grato fosse e salutevole. Gl' Indiani tranno un prezioso liquore dalle palme, il quale non dura però che parecchi giorni. I Turchi stemperano nell' acqua certe pastiglie, che la rendono e più gustosa, e più nutritiva. Gli Americani essi pure disciolgono nell' acqua le loro pastiglie fatte di caccao. I Polacchi, ed i Moscoviti, che abbondano molto in mele, lo fanno questo stemperar nell' acqua, e quando l' hanno fatta per poco bollire, l' espongono al Sole acciò si fermenti. Da questa manifattura ricavano una bevanda, che ha molta forza, ed è nello stesso tempo gustosa. Un tal beveraggio vien chiamato idromele, cioè, acqua melata. Gl' Inglesi ancor essi formano delle bevande di more, d' uve passe, di fragole, e di altre frutta. Abbiamo dato un altro modo di procacciarsi un altro liquore in mancanza del vino alla voce GINEPRO.

IMPERATORIA. Pianta le di cui foglie, nella sua picciolezza si assomigliano a quelle della pastinacca salvatica; vengono vicino a terra, e sono per lo più tre per gambo. Il fiore è bian-

è bianco, a cui succede il seme, e l'uno e l'altro viene a ombrello in cima a' rami, appunto come l'aneto. Scioglie maravigliosamente i flati dello stomaco, degl'intestini, e della matrice, ed è eccellente a' dolori di corpo, e alla colica.

INDIVIA. E' una spezie di cicorea. *Vedi* la sua coltura alla parola *CICOREA*.

INFLUSSO dell'Aria. Per far che le terre acquistino forza, e si mantengano vigorose, hanno bisogno del soccorso del Cielo, e dell'uomo. Esse ricevono continuamente dal Cielo, non già dell' influenze chimeriche, derivanti, come voleano gli antichi, e come vogliono, e credon non pochi di presente, dalla Luna, e dagli Astri; ma bensì degli umori sostanziosi, composti d'acqua, d'olio, di sali, d'aria, di fuoco, per lo cui mezzo si trovan realmente impinguate, ed invigorite. L' uomo dall' altro lato non manca per la sua parte di fecondarle, parte colla cultura, e parte col concio. Veggasi quanto abbiamo detto alla voce *LUNA*.

INGRASSI, *Concimi*, *Conci*, o *Letami*. Ha trattati questi nomi la materia qualunque siasi, di cui l'Agricoltore si serve per accrescere la fecondità del suo terreno. Noi qui non descriveremo presentemente le diverse spezie conosciute, ma accenneremo solo le sostituzioni, che sogliamo con vantaggio praticare quando accade, che i concimi usati manchino al coltivatore. Si è molto parlato in Italia d'una preparazione di grano, cui il Sig. Barbaro tenne segreta per qualche tempo, facendo un picciolo commercio. L' esito incostantissimo di codesta preparazione fece che il pubblico andasse scemando l'interesse che avea mostrato per essa. Il Sig. di *Sutier-res*

res nella sua *Scuola d' Agricoltura* ne propose una senza mistero, che quasi sempre è coronata da felice esito. Eccone la ricetta. Mettasi a fermentare in una tinozza di panno una misura di fuligine, mezza misura di sterco pecorino, altrettanto di colombina, altrettanto di sterco vaccino, e finalmente altrettanto di sterco cavallino. La mescolanza si agiti frequentemente per cinque o sei giorni. Dopo un tal termine la fermentazione si acquieta. Allora prendasi un pezzo proporzionato di calce viva, e vi si faccia sciogliere dimenando la massa con una mestola; lo che fatto si versa sull' occhio del grano destinato alla semina. Due robusti contadini la rivoltano, e lo rimescolano tutto per modo che s' impregni della parte fluida, e s' intonachi della solida. Si fa prosciugare per un giorno, e il dì segnente si semina nel campo, cui non si è potuto concimare. Il grano viene bellissimo; la spesa della preparazione trovasi largamente ricompensata dal risparmio che si fa di quasi la metà di semente.

Altri usano semplicemente ravvoltolare il grano in un tino pieno di latte di calce; ma questa preparazione rare volte fa che il campo magro possa gareggiare di prodotto col concimato. Ben è sempre vero che v' ha risparmio considerabile di semente, e molta probabilità che non vi venga del carbone.

Il migliore de' metodi sinora sperimentati per supplire alla mancanza de' concimi è quello del Sig. *Sutierres* coll' addizione di una parte di marna, o di calce che lo rinvigorisca vieppiù. Tal metodo fu adottato da un Gentiluomo Tortonese con esito felicissimo. Egli ha dato una memoria su di questo particolare lontanissima da qua-

qualunque misteriosità, e detata dal buon senso, nella quale si fa giustamente beffe delle affettazioni di precisione, che sogliono usare per darsi importanza i preparatori di grano da semina. Le di lui mescolanze sono sempre fatte al poco più poco meno; e così dev' essere posta la differenza che v'è da terreno a terreno, e da circostanze a circostanze. Gl' ingrassi poi che servono per concimare le terre bisognose onde rinvigorirle, e renderle atte alla produzione dei generi vedi alla voce LETTAME.

INNESTARE. Si dice dell' unire una parte di qualche albero ad un' altro; operazione in vero per se stessa semplice, ma di cui nulla v'è nell' agricoltura di più maraviglioso, poichè si ha soddisfazione di vedere un cattivo albero cangiarsi in buono, ed un buono in migliore.

Questi effetri si attribuiscono alla diversità de' pori o condotti della marza da quelli del tronco, di dove passando il suo prende una differente figura; oltre di che feltrandosi prima nel passare per le radici e pel tronco del soggetto, giugne al sorcolo innestato mezzo preparato e concotto, ed in conseguenza disposto ad una miglior nutrizione, assai più che se lo ricevesse immediatamente dalla terra.

In quanto alle stagioni più proprie per innestare, sono da' venti d'Ottobre fino alla metà di Novembre, e dalla metà fino alla fine di Marzo, non potendosi però stabilire il tempo preciso, poichè si deve aver riguardo al clima del luogo più o meno caldo, e alle stagioni anticipate, o posticipate, di modo che si scelga sempre il tempo in cui essendo gli alberi in piena attrazione del sugo, si stacchi facilmente la scorza, e che gli occhi de' rami, che devono ser-

servire di pollone, siano vicini a scoppiare. La prima però di queste due stagioni è la più vantaggiosa, perchè avendo tempo le marze tutto l'Inverno per attaccarsi; e disporsi alla vegetazione, giunta la Primavera cominciano subito a mettere robustissimi getti; e se qualche innesto vi fosse non attaccato; vi è il vantaggio di poterlo tosto rifare più basso nella seconda stagione della Primavera, cosa che non si può praticare in quelli innestati in questo tempo. M. René Dahuron in tal proposito dice, che nel Marzo s'innesti a anelletto o sia bocciuolo; alla metà di Giugno a scudo; o a occhio; nel mese di Settembre a occhio serrato, in Febbrajo, e buona parte di Marzo a squarcio; dalla fine di Marzo fino alla metà d'Aprile a pena; o coronetta; in Aprile solo a squarcio. *Vedasi* a' nomi di ciascuna pianta; che si troverà notato il tempo, e la qualità dell'innesto che gli si adatta secondo la loro spezie. Tra le diverse opinioni che vi sono circa lo stato che deve avere la Luna, non starò ad esaminare quanto essa influisca sopra gl'Innesti, solo dirò che per sentimento d'alcuni, devonsi fare gl'innesti quando la Luna è silente; cioè ne' tre giorni precedenti il novilunio; e ne'tre giorni dopo. Certa cosa è che a inserire a Luna nuova, crescono più i rami; e tardano a far frutto; e per lo contrario l' innesto fatto a Luna vecchia, frutta più presto, ma i rami restano bassi; vi si può però rimediare tagliando le marze a Luna mancante, conservandole sotterra per inserirle sul tronco a Luna crescente; che così i rami verranno lunghi; e fruttiferi; scelgasi finalmente una giornata in cui l'aria sia in calma, e che non soffi il vento, massime

me l' australe, e che non sia pioggia, o nebbia, e si faccia l'innesto verso il tardi del declinare del Sole, acciocchè goda del fresco della notte.

Della scelta delle Marze per gl' innesti.

Le marze; che dalle piante domestiche si scelgono per fare gl' innesti devono essere di quelle sortite dell' anno precedente; perchè sono le migliori; tagliandole da' rami più fecondi, che restano al di fuori della pianta verso oriente, e mezzo giorno; osservando però di prenderle da' rami deboli allorchè l' albero è vigoroso e gagliardo, e da' rami più gagliardi quando la pianta è debole. La scelta di dette marze, secondo il parere del Davanzati, dee farsi da alberi che siano per produr le frutta quell' anno, cioè che l' anno avanti non ne abbiano fatte; perchè l' anno ch' è stata gran copia di frutta sono gli alberi rivoti del sugo fruttifero.

Quanto alla situazione degli occhi dell' innesto, si prendano quelli del mezzo del pollone, o sia marza, mentre quelli della cima sono troppo teneri, e deboli, e quelli di fondo talmente piccioli e imprigionati, che riescono sterili ed infecondi.

Sogliono qualche volta i frutti dall' Inverno, più degli altri riescire poco fruttiferi; in tal caso vi s' innesti sopra un' altra qualità dall' Estate, o dall' Autunno. Se per difetto del clima, o del suolo, producessero le frutta acquose, insipide, e poco durevoli; vi se n' inserisca una qualità più dura, e meno sugosa; ed al contrario più umida e delicata se le facessero troppo legnose, correggendo, e adattando così la

qua-

qualità delle piante a quella del suolo, e del clima.

Si può innestare un albero in un dato luogo quante volte si vuole, purchè non sia nè troppo giovane, nè troppo vecchio, e si può ancora sullo stesso albero innestare, da diverse bande del tronco o de' rami, diverse spezie del medesimo frutto, purchè le spezie siano sempre simpatiche, e presso a poco d'una simil natura, essendo importantissimo il conoscere qual natura convenga più a ciascun' albero, mentre la fibra del soggetto bisogna che sia molto uniforme a quella dell' innesto; nè mai s' innesta un albero di sua natura solito a divenir grande, sopra uno che resta piccolo, ma sempre all' opposto.

Dell' innesto a occhio revesciato.

Tralascerò di ripetere sopra quali alberi s' innesti ciascun frutto, avendolo detto a' loro propri nomi, e solo prima di parlare de' diversi innesti, riporterò una nuova, bizzarra maniera d'innestare gli alberi in guisa che producano vaghissime piramidi di frutta in bellezza ed in sapore assai maggiore dell' altre frutta, la quale si legge nell' opera intitolata *Amenitates Hortenses novæ*. Quando gli alberi giovanetti sono giunti nel pedale alla grossezza d'un dito o due, e che sono vigorosi, e pieni di sugo, devonsi nell' Autunno trapiantare, e troncargli tutti i rami: al principio dell' Estate seguente si dovranno levare tutti i germogli, e ne' luoghi ove sono stati levati i germogli dovrannosi ingemmare gli occhi dell' albero in una direzione roversciata: questi rami devono essere uniti e con-

giunti al tronco, e debbonvisi attaccare con una legatura comune, aggiustandoli in forma circolare intorno all' albero, con accomodarvi tre gemme o occhi in ciascun circolo, e i circoli distanti sei buone dita uno dall' altro. Le gemme o occhi da innestarvi dovranno esser piccoli, perchè se le fesite fatte nella corteccia per incastrarvegli non saranno molto grandi, tanto più presto si chiuderanno, e se dopo quindici giorni si vedrà che qualcheduno non abbia attaccato, si potrà levare, e in sua vece incastrarvene un' altro. L' incisione nell' albero per incastrarvi l' occhio, convien farla a cappello, paralella all' orizzonte, ed il pezzo della buccia tagliato dovrà essere verso il terreno, affinchè la pioggia non batta nella ferita. L' Autore ci assicura che nell' Autunno dell' anno medesimo quest' albero oltre il comparire in vaga figura piramidale d' un bel verde, produrrà rami di gran lunga più fruttiferi, che nella prossima Estate faranno la sua fiorita, e condurranno a maturità le sue frutta nel vegnente Autunno.

Dell' innesto a squarcio, o sia a tronco fesso.

Quest' è il più facile ad appigliarsi, e si fa tagliando la corona dell' albero che si vuole inserire, o almeno uno de' rami principali; quindi si spacca con un coltello, o scarpello a colpi di mazzapicchio, quanto si può vicino al midollo, senza però toccarlo, introducendo nella spaccatura una bietta per allargarla, con osservare che lo squarcio non si faccia molto profondo (come facilmente accade, massime in alcuni alberi a motivo della qualità del legno), perciò

 è ne-

è necessario legarlo prima bene stretto due dita al di sotto del luogo dove dee giugner il detto squarcio, e che questo non cada perpendicolarmente sopra qualche nodo o parte di scorza rotta, secca, rugosa, o tarmata, ma che sia bensì nella più pulita parte del tronco. Facciasi poscia la marzetta domestica, che non dovrà esser più lunga d'un palmo, con un sol occhio, tagliandola in fondo da tutte due le bande, e aguzzandola a guisa di bietta da spaccar legni per tutta la lunghezza che dee entrare nello squarcio fatto nell'albero, in modo però da non toccar la midolla, e lungo la detta aguzzatura dalla parte che resterà nell'interno dello squarcio se gli leverà la scorza; indi s'introduca nella spaccatura tanto a fondo che resti chiuso tutto il taglio, e in modo che l'occhio rimanga al di fuori più vicino che sia possibile al fusto, e che la scorza s'unisca esattamente colla scorza dell'albero che la riceve, per maggiormente agevolare l'incorporazione del nesto col detto albero, alle quali cose bisognerà aver riflesso nell'atto d'aguzzare la marza. Levata finalmente la bietta che s'era posta per tener largo lo squarcio, usando della diligenza per non scomporre la marza, vi si faccia una fasciatura di scorza di salcio, o castagno, e questa si copra con mestura di cera e pece liquefatte insieme, o con terra argilla e paglia, fasciando ogni cosa con tela acciocchè non vi penetri l'acqua, e il vento.

Dell'innesto a penna, o coronetta.

Tal innesto si fa quando il tronco è di fibra fissa, e che si teme di danneggiarlo nello spac-

car-

tario, allora tagliata per lo lungo e staccata un poco la scorza in diversi luoghi all'intorno del fusto salvatico, si mette in ciascun luogo una marza domestica lunga sei dita, che abbia un buon'occhio, e tagliata all'estremità solo da una parte, in maniera che ugualmente declinando rappresenti quasi una penna temperata, e nel modo il più capace a adattarsi e combaciare esattamente per tutto con il salvatico, e con l'occhio che resti al di fuori, e più basso che sia possibile, coprendo le commettiture nell'istessa maniera dell'innesto a squarcio, e ponendo un poca di mistura sopra la sommità delle marze, perchè non vi penetri l'acqua. Si può anche segare il tronco dell'albero con sega sottile, e con un coltello tagliente tagliare tutte le sbilature fatte dalla sega, di modo che tanto il legno che la scorza resti liscia e sana; indi si lega con un cintolo poco sotto al taglio per assicurarsi di non romper la scorza, e con un chiodo assottigliato ed aguzzo, con la punta inclinata un poco verso il legno, per non offender la scorza, si vadano facendo in giro perpendicolarmente fra scorza e legno de' buchi profondi due dita traverse con introdurvi detto chiodo, distanti uno dall'altro quattro dita, e in questi s'introdurranno le marze che si saranno accomodate alla forma del chiodo con levarle la prima scorza e lasciarle la seconda per tutta la lunghezza che dee entrare nel buco, e in modo che la scorza tanto della marza quanto del tronco nel luogo del taglio combacino perfettamente insieme; e accomodate che si saranno, si cuoprino tosto le fissure con cera da innesti, e si fascino come si è detto per l'innesto a squarcio.

Si avverta nello staccar dagli alberi le mazze di non prenderle dalla parte di levante, e che non abbiano più di due o tre occhi per ciascheduna, e questi ben situati, perchè nel gettare i rami venghino con buona disposizione, e senza confusione o incrociamento fra di loro.

Dell' innesto a anelletto o a bocciuolo.

Per far tal innesto si sceglie un ramo domestico d'ugual grossezza del ramo salvatico che si vuole innestare, e levata al ramo domestico la cima fin dove la scorza è troppo tenera, si fa un incisione circolare tre o quattro dita al di sotto della mozzatura; e calcando la scorza col manico del coltello, e maneggiandola in giro con le dita, si stacchi, e si levi dal fusto diligentemente senza romperla in veruna parte, e senza danneggiare l'occhio o gemma che deve contenere, di modochè resti intera a guisa di piccolo cannoncino. Quindi alzando un poco in quattro parti o strisce la scorza del ramo salvatico, s'introduca nel fusto il cannello domestico, e a misura che si va alzando la scorza salvatica, si faccia andar in giù il cannello, sinchè arrivi a quella grossezza del ramo che combaci esattamente, osservando di non alzar troppo la detta scorza, ma che piuttosto il cannello facciasi strada sotto di essa. Terminato ciò, si fasciano le due estremità di detta inoculazione con gli stessi, o altri pezzi sottili di scorza, o si ricoprono con dell' argilla molle, tagliando poscia il fusto che sopravanza quattro dita sopra il cannello. Questa sorte d'innesto non si può praticare se non quando l'albero è abbondante di sugo.

Dell'

Dell' innesto a occhio, o sia scudetto.

Quest' innesto ordinariamente per i frutti dal nocciuolo, e per gli agrumi facendolo in tempo che l'albero sia abbondante di sugo. A tal' effetto si taglia da una buona pianta una piccola porzione triangolare di scorza un poco più lunga che larga, in mezzo alla quale vi sia un occhio o gemma gonfia, grossa, e rilevata, la quale si stacchi con destrezza unitamente alla scorza senza danneggiarla, facendo scorrere il coltello ben tagliente tra la scorza e il legno del tronco, da cui si leva; e se per accidente restasse attaccata al detto scudetto qualche picciola scheggia di legno, si levi colla cima del coltello, perchè seccandosi non lascierebbe appigliare l'innesto. Indi si faccia un' incisione in forma di T in qualche parte liscia, e pulita del fusto salvatico, servendosi d'una stecca, o della manica del coltello, la quale sia bene schiacciata, stretta, sottile, e di taglio ottuso, per istaccare e sollevare da ambe le parti la buccia del detto fusto, e vi s'inserisca la scorza triangolare domestica, ponendo la punta più lunga alla parte bassa del T, di modo che ne resti ricoperta per tutto; eccettuato il luogo dell' occhio, il quale si lascia uscir fuori, osservando di maneggiare con delicatezza queste scorze, e di aggiustarle bene una con l'altra, obbligandovele con un cordone di lana col quale si legano all' intorno, e sopra la solita mistura. Innesto a occhio aperto, si dice quando la già descritta maniera d'innestare si fa nell' Estate, allorchè l'albero è imbevuto di un' abbondante sugo, perchè allora si mozza la corona dell' albe-

ro salvatico a quattro o cinque dita al di sopra del nesto, affinchè il sugo coli per di sopra.

Dell' inneste a occhio serrato.

Così si chiama quest' innesto quando l' operazione si differisce verso l' Autunno, e che non si taglia la corona dell' albero se non alla Primavera seguente, e al rinnovamento del sugo; e siccome in tal guisa si lascia agire al sugo in una maniera lenta; così è stato dato a quest' operazione il nome d' occhio serrato. Avvertasi che la scorza o sia scudetto per far l' innesto, dee prendersi da un albero rigoglioso da un ramo dritto e non pendente o laterale, e che questo ramo sia da frutto.

Dell' innesto in vicinanza, o in arco.

Questo non è praticabile che per due alberi i quali siano poco distanti uno dall' altro, e per quelli che vengono ne' vasi, mentre volendolo fare si apre un ramo dell' albero che si vuole addomesticare, e vi s' inserisce la pianta d' un ramo domestico, come s' è detto per l' innesto a squarcio, senza staccarlo dalla sua propria pianta, e si cuopre la fissura di terra argilla con sopra un pezzo di cencio. Allorchè le due piccole porzioni di scorza sono bene incorporate, il che accade dopo qualche tempo, si recide e si separa dalla propria pianta, affine di privarlo del sugo che tirerebbe dal suo tronco, e che prenda solo l' alimento dal tronco sul quale s' è inserito; poi si tagliano i rami del salvatico per formargli una nuova corona con i rami che sorteno dal nesto.

Dell'

Dell' innesto a barba.

Quantunque questo non sia autorizzato da un gran numero di sperienze, merita non ostante d'esser tentato dagli amatori dell' agricoltura, e si fa scegliendo una delle grosse barbe d'un albero, la cui natura corrisponda a quella dell' albero, dal quale si sono prese le marze; questa si taglia o squarcia in diversi luoghi, in ciascuno de' quali vi s'inserisce una marza secondo qualunque de' metodi precedenti. Quando s' incontra in un albero vigoroso, si può prendere una barba assai forte da servire a venti o venticinque piante, e così si può piantare la barba e il nesto subito nel luogo, dove dee crescer l'albero, senza dover aspettare, come ordinariamente succede, il lungo spazio di tempo che corre dall' innestatura alla trapiantagione dell' albero innestato.

Dell' innesto duplicato, o triplicato.

Tal innesto si fa sopra un tronco di frutto già innestato inserindovi una marza d'un frutto di miglior qualità, e quando questo nuovo ramo ha messo o germinato, vi s'innesti sopra un altra marza di migliore spezie. Il sugo con questa triplice filtrazione che fa passando per i condotti di questi innesti si perfeziona talmente, che produce frutta d'una bellezza, e delicatezza maravigliosa.

Avvertenze necessarie, e precauzioni particolari che sono da osservarsi dopo le suddette operazioni.

Avvertasi che in tutti gl' innesti la legatura dee farsi principiando dall' alto andando a basso, e che non sia soverchiamente stretta nei casi che potrebbe danneggiar la scorza a pregiudizio dell' innesto; ed in quello a scudetto si osservi di non cuoprire, ma lasciare in perfetta libertà l' occhio: che i ferri, i quali si adoprano per innestare non siano rugginosi, ma puliti, e taglienti, e che non servano ad un altro uso, nè per tagliar cipolle, agli, o altro agro, perchè riterrebbero quella mala qualità, e comunicandola al nesto sarebbero motivo che non s'appicasse, come spesso accade.

Gli alberi innestati richiedono una particolar coltura: riguardo a' peri, e altri frutti a pedale lasciato in libertà, si dirada l' innesto allorchè principia a buttare, lasciandoli un sol ramo, dopo di che non se gli leva altro fino al terz' anno, dopo il qual tempo si levano d'anno in anno al mese d' Aprile a Luna nuova tutti i rami inutili, e più accosto che si può al pedale, affinchè questo cresca a sei o otto piedi d' altezza, dove giunto si lascia stare, perchè formi la corona. Quanto gli alberi destinati per le spalliere, e innestati a occhio serrato, non si dee tagliare il salvatico innestato se non che dopo l' Inverno, quando l' innesto s' è attaccato, ed è vicino a buttare, e taglialo a tre dita sopra del nesto, e sempre in fuori. I peri innestati sopra cotogni non si trapiantano nelle fruttiere prima che siano ben formati, lo che

qual-

qualche volta non accade fino al terzo o quarto anno. I peschi quando sono forti si ponno trapiantare dopo il primo anno, ma tagliando il tronco ch' è al di sopra del nesto.

Quando s' innesta un piantonajo, vanno distinte le spezie, e innestata di seguito una istessa spezie di frutto, e fare una nota in iscritto delle qualità, e quantità di piante, e in quali file sono, per non ingannarsi nell' atto di levarne alcuna. Che se si trattasse di piante trasportate da un luogo all' altro non s' innestino il primo anno; perchè pochi saranno quelli che s' appiglieranno, e quei pochi verranno deboli; onde s' indugi al secondo anno dopo trapiantate, lasciando che prima s' approprino il terreno, e si fortifichino di radici, che così avremo bellissimi innesti.

Cognizioni che deve avere un diligente Giardiniere negli Innesti.

La virtù del Giardiniere non consiste tampoco nel saper fare gl' innesti, nè nel conoscere fondatamente qual metodo particolare debba tenersi in ogni pianta; ma bensì convien che sappia distinguere, qual sorta di rami devonsi innestare sopra d' un albero, e quali sopra un altro. Tale scienza è fondata sopra alcuni principj semplicissimi, e facilissimi. Il Pero, a cagion d' esempio, s' innesta, o sopra un altro pero selvatico, o sopra un pero cotogno. Quei peri, che si vogliono far venire a campo aperto, debbono innestarsi sopra altro pero salvatico, che abbia un vigoroso pedale, e che profondando le sue radici sotto il terreno più arido, le sottragga da ogni emergente, ed in particolare dal-

dalla siccità. Que' peri poi che son destinati a formar siepi, o spalliere, debbono innestarsi sopra un cotogno, che non abbarbica troppo a fondo, ma stende le sue radici fra le due terre; ama un terreno ben coltivato; porta speditamente i suoi frutti, e li produce più saporiti del pero innestato sopra altro pero salvatico, quando però questo qui non sia molto vecchio.

I Meli s' innestano primieramente su qualche melo salvatico, provenuto dal piantoncello, o dal seme; secondariamente su altra spezie di salvatico a norma della qualità. Il melo salvatico proveniente da seme, forma un albero assai tardivo, ma vigoroso, e durevole, e serve a far de' meleti dal fusto alto. Quei poi che s' innestano su altra spezie di salvatico possono servire a fare delle siepi, o spalliere in que' siti, ne' quali crediamo che maggiormente convengono.

Tutti i Ciliegi, o sieno visciuoli, o siano marchiani, con altri frutti di simil fatta, vogliono essere innestati sopra il ciliegio salvatico che comunemente chiamasi amarino. L' innesto di questo frutto si suol fare a occhio lagrimoso, e perciò molto prima di S. Giovanni.

L' Azzeruolo s' innesta sulla vitalba.

I Susini, di qualunque genere si siano, vogliono essere innestati a scudo ne' susini salvatici, provenienti, o da' polloncelli, o da' noccioli.

I Meliaci, e i Peschi s' innestano per lo più a scudo nel mandorlo, o nel susino. Le radici del mandorlo si profondono altamente sotterra; e quelle del susino stan quasi a galla, e si dilatano in linea orizzontale. Laonde que' meliachi, e que' peschi, che si vogliono innestare

nel

nel mandorlo, si dee procurare di piantarli in un terreno arido, e caloroso, dove le radici del susino correrebbono pericolo di perire: e quelli all'incontro, che si ha voluto innestare nel susino, si piantano in terre umide, e dominate presso alla lor superficie dall'acqua, dove le radici del mandorlo col profondarsi troppo si marcirebbero sicuramente.

La miglior mestura per coprire la fessura che resta tra la pianta e il ramo innestato, è quella composta di mezza libbra di cera vergine, altrettanta pece, due oncie di trementina comune, il tutto liquefatto in un vaso di terra inverniciato, o lasciato raffreddare per dodici ore, vi s'inzuppano de' pezzetti di tela grandi quanto lo squercio, e con essi si ricuopre: ma negl' innesti sulla corteccia vien giudicata migliore la creta.

INNESTATOJO. E' un picciolo coltello fatto apposta per innestar alberi, che ha il manico d'avorio, o di legno durissimo, con l'estremità schiacciata, sottile, e rotonda, a guisa d' una spatola da chirurgo, per istaccare la scorza dal legno de' piccoli alberi, e inserirvi il nesto senza romper nulla.

INSALATA. Così si denominano quell'erbe, che si sogliono mangiare condite con sale, aceto, e olio, e per lo più crude. Avvegnachè le lattughe, i radicchi, l'endivia e gli appj sian buoni a cucinarsi in cento maniere diverse, contuttociò questi erbaggi son destinati principalmente per le insalate. E' cosa facile averne di tutt'i tempi, potendosi rinovare la sementa ogni quindici giorni, e prevalersi dell'inegual progresso di ciascuna spezie ne' correnti bisogni. Le sole lattughe, dandosi l'una appresso l'altra

la

la muta, ci servon di refrigerio per più di sei mesi continui. *Vedi LATTUGA*.

Insieme colle insalate si possono congiugnere le mescolanze, cioè, cert'erbe, che si trasmischiano con moderazione fra le insalate. Alcuni di questi erbaggi si trovano in tutt'i tempi, come la selvastrella, il cerfoglio comune, che si semina ogni mese: i cerconcelli, ed i raperonzoli, che si possono seminare nell'orto, o ne' campi, dove per ordinario rinascono ogni anno per se medesimi dal proprio seme.

Siccome la rigidezza del verno fa morir una gran parte di quegli erbaggi, che mangiansi in insalata, così convien supplire a questo difetto con erbe cotte, e riconce. Si fanno dunque delle insalate di cipolle malige, di barbe cotte, d'endivia cotta, di sassefriche ec.

INSETTI. Si comprende sotto questo nome una gran quantità di piccioli animali, che chiamar si possono distruttori delle fatiche dell'agricoltore, per i danni che arrecano, quando non vi si ponga un qualche opportuno rimedio. Teofrasto vuole, che tutte le robe mescolate con lentisco se sieno gettate in terra, facciano ch'ella dia minor quantità di vermi. Democrito presso Plinio ordina spruzzare i grani con acqua mischiata col sugo di sedo, o sia sempreviva, detta anche comunemente sopravivolo, che viene sopra i tetti. Al dir d' Agostino Gallo, Columella, Palladio, Costantino Cesare Impetadore vogliono che prendasi del sugo di cocomero salvatico con la sua radice trita, poi mescolata nell'acqua, e bagnarne i solchi per iscacciarne i nocivi animali. Il Ginanni dice, aver usati con poco frutto questi rimedj, ed ha trovato ottimo contro le zuccajole lo stritolare de' gu-

gusci d' ostriche, e d' uova, spargerli sopra il terreno, perchè ne sono ingorde, gli mangiano, e ne muojono: e Carlo Stefano contro le lumache, e zuccajole dice, *giova molto la feccia d' olio recente, e la filiggine de' cammini sparsa per i giardini*.

Il sopra citato Ginanni assegna per buoni i profumi di zolfo, di risagallo, e altri bitumi, dice ch' è bene gettar nel campo de' pezzi di canfora, di solimato (quest' ultimo però è giudicato da altri poco salutevole per quello possino acquistare i prodotti della terra, che dicono dannosi a chi gli mangia), propone finalmente de' manipoli d' erba regina, di corallina, di nicosiana, di foglie di pesco, di seme santo, o altre materie che ammazzano i vermi.

Le pulci verdi, che rodono i bottoni delle rose, e danneggiano altre piante, si fanno morire bagnandole con aceto, o olio di sasso.

Per liberare i vasi infestati dalle ascaridi, si pongano in una conca piena d' acqua a segno che gli ricuopra, e tenendoveli un quarto d'ora esciranno fuori scacciate da quell' umido.

Ho parlato di diversi insetti in particolare, come può vedersi a' loro nomi, che sono i seguenti: *Bruci*, *Forfecchie*, *Formiche*, *Griburi*, *Lumache*, *Ruca*, e *Talpe*. De' gorgoglioni o siano punteroli, e delle tignole, che danneggiano ne' granaj le biade, ne ho parlato a *BIADA* all' articolo *Conservazione delle Biade*. Vedi anche i rimedj posti all' articolo *MELO* contro i vermi ec.

INVERNO. Osservazione su questa stagione dell' anno. Siccome è importante per un agricoltore il cautelarsi da' rigori dell' Inverno; così è bene che conosca avanti se sarà lungo, per-

chè una tal cognizione potrà farli dare un diverso ordine a certi lavori della campagna. Vi sono degl'indizj, i quali veramente sono pure conghietture, ma fondate bensì sull'esperienza, e sulle frequenti osservazioni. Si ha ragione d'aspettarsi un'Inverno rigido, 1. Quando v'è abbondanza di ghiande; 2. quando le pecore state coperte dal maschio, lo ricercano di nuovo; 3. quando i porci grufolano la terra con la testa voltata verso la tramontana; 4. quando li 24. di Novembre è freddo, perchè tale sarà l'Inverno, 5. quando gli ultimi giorni della Luna, che vanno di Novembre in Dicembre sono freddi. Indizj d'un rigido Inverno sono pure la neve fina, le stelle brillanti, la fiamma del foco viva, il carbone ardente, le estremità del corpo fredde tutte in un tratto.

IPERICO, e *Ipericon*. Pianta detta anche *pilatro*, *e perforata*, la quale cresce ne' luoghi tanto colti che incolti; fiorisce di Luglio, e Agosto: ha le foglie simili alla ruta, ed i fiori gialli, i quali stretti fra le dita gettano un'umore sanguigno. Questa pianta è calida, e disseccante, si usa per modificare le piaghe, sciogliere il sangue coagulato, ed è una delle migliori vulnerarie tanto interiormente ch'esteriormente, e specialmente contro le ulceri de' reni, e per mandar via la scabbia. La sua cocitura è buona contro ad ogni diasenteria, e soccorrenza di ventre, e di sangue, contro li vermi de' ragazzi, contro la malinconia, il delirio, e il suo olio è buono contro la sciatica, e 'l romatismo. L'olio pure tenuto al Sole con entro i fiori è eccellente per ogni sorte di tagli, e ferite.

IPPOCASTANO. *Vedi CASTAGNO d'India.*

IRI-

IRIDE. Due sorta se ne trovano; una che nasce da radica, ed è varia sì ne' colori che nella grandezza; l'altra che nasce da cipolla; si divide in semplice, e doppia; la semplice spande dalla sommità del gambo alcune foglie rovesciate, ed altre sollevate, e fa un solo fiore o due, i quali variano di colore, e di forma. Varia pure la doppia nel fiore, e nel colore; ed ha le foglie di mezzo piccole, e raddoppiate. La bulbosa di Persia ha tre foglie rovesciate di color ceruleo fosco, tramezzate da una linea rancia, ed una violacea, e l'altre foglie di mezzo stanno ritte, e sono di color chiaro ceruleo, fa sette o otto fiori, de' quali mentre uno si apre l'altro svanisce. La bulbosa di Portogallo fa dodici o quindici fiori di colore ora ceruleo pieno, ed ora bianco lattato. Le iridi bulbose amano posto mediocremente solatìo, terreno da ortaggi, e si pongono tre dita sotto terra, e altrettanto discoste. Le *Came-iridi*, o sieno Iridi angusti-foglie essendo basse di gambo, si dovranno collocare in sito proporzionato, dove non possino restare coperte da' fiori più alti, nè tampoco rimangano in sito basso, che abbiano a riuscir di minor ornamento, di quello che la lor figura al giardino richiede; e queste vogliono la medesima coltura dell' altre Iridi. Le tuberose o siano provenienti da radica vogliono luogo solatìo, terreno magro, e leggiero; e tanto l'une quanto le altre si cavano dopo tre anni nel Luglio, e si trapiantano di Settembre. Masticando in bocca della radice d'iride fa buonissimo fiato, leva il dolor de' denti, fa sputare, e digerire l'umido della testa; pesta, e bevuta con aceto è potentissima con-

contro ogni veleno. Il sugo della radice fresca bevuto, purga la collera rossa, e la flemma, e l'acquosità degl'idropici, e applicato giova alle moroidi. Questa radice secca tenendola tra la biancheria, o panni, gli dà buon'odore, e gli preserva dalle tignuole. *Vedi GHIAGGIUOLO.*

ISCHIO. Albero che fa la ghianda, e che ricerca la medesima coltura della quercia.

ISOPPO. Pianta aromatica di buon' odore, della quale due sono le spezie, quella che si coltiva ne' giardini, ove si mette ne' contorni, e che cresce all' altezza di mezzo braccio, con le foglie simili al timo, ma con meno rami; e l'altra che si trova nei monti, la quale non viene tanto alta, e le sue foglie sono minori. Si moltiplica dal seme, ma meglio con mazze, le quali si pongono in Aprile o Maggio in luogo difeso dal Sole, e dopo due mesi si trapiantano nel posto dove devono restar continuamente. I semi poi si mettono in terra di Marzo, e spuntate le piante si puliscono per due piedi all'intorno. E' questa una pianta la quale prova meglio, e viene più vigorosa in un terreno secco, e magro, che in una terra grassa e ricca. Il fiore ch'è fatto a spiga di color celeste gossigno, viene in cima a' fusti, e fiorisce di Giugno, e Luglio. Si adoprano le foglie nelle malattie del polmone, contro la tosse, l'asma; ma i fiori sono preferibili alle foglie, e se ne fa uno sciroppo, e un vino aromatico.

JUCA INDIANA. Questa pianta, che ha le foglie simili all'aloè, ma senza spine, alza di Primavera il suo fusto circa tre piedi, che si dirama a guisa d'arboscello, e si riempie di molti fiori a campanella, pendenti all'ingiù, di co-

lor

lor bianco dilavato, o incarnativo, e senza odore. Ricerca posto solatio, terreno buono, e si moltiplica dalla figliolanza, che si separa, e si trapianta ne' vasi circa quattro dita a fondo.

JUGERO. Quello spazio di terra che in una giornata possono arare due buoi attaccati al giogo,

K

KREN, detto anche *Peverella*, e da' Botanici conosciuto sotto il nome di *Cochlearia armoracia* (Linn. 904.), nel Regno di Napoli è detta *Salsa paesana*. Si usa nelle tavole per correttivo dell'alcalescenza delle carni rapandone la radice, e mettendola a stemperare in buon aceto. Si moltiplica più facilmente di tallo che di seme, ed ogni radica di essa è provveduta d'una corona di talli; ne cacciano anche tutti i nodi delle radici minori ossia barbe. E' pianta che esige poca coltura, e che prova bene in qualunque terreno, ed a qualunque plaga; suole quindi essere collocata nella più trista parte dell' Orto.

LA-

L

ABURNO, spezie di citiso, di foglia graditissima alle pecore, che viene sollecitamente e con poca coltura. Fa i fiori a grappoli e di bel colore giallo. Cresce prontamente, ed ama i terreni magri, e leggieri.

LACRIMA di NAPOLI. E' una qualità d'uva rossa, che partecipa del nero allorch'è matura, ma si perfeziona adagio, e difficilmente, onde conviene vendemmiarla dieci o dodici giorni dopo l'altre uve, perchè il vino abbia il dovuto spirito, sapore, colore, e odore. Ne produce ragionevolmente in molti piccioli grappoli, sparti, con granella di mediocre grossezza, un poco bislunghe, e di guscio duro. I rapi sono piccioli, sottili, di colore scuro pieno, con occhi fitti, e rilevati; e i pampani piccioli, sottili, niente vellutati, molto intagliati, con punte acute, gambo sottile, e vermiglio. Richiede clima caldissimo, totalmente esposto al mezzo giorno, suolo sano, asciutto, e di buonissimo fondo, che abbia corpo, e non composto di terra leggiera, sottile, e renosa, altrimenti non giugne quasi mai a perfezione.

LAMBRUSCA. Spezie d'uva. *Vedi RAVERUSTO.*

LAMPONI. Frutti che nascono da pianta spinosa, la quale si moltiplica da getti che ven-

gono al piede della pianta la Primavera, e si trapiantano la Primavera seguente a due piedi di distanza uno dall'altro. Alle piante vecchie conviene usare la diligenza di potare i nuovi getti, levare il legno vecchio ch'è morto, e lavorare la terra attorno tre o quattro volte l'anno. I lamponi rossi sono migliori de' bianchi.

LANA. E' la tosatura de' montoni, e pecore, della quale ve n'è di più sorte: la bianca è la più stimata, e quella grassa, untuosa, o tosata da una bestia morta, o malata, è soggetta a intignare. Le lane si tengono in luogo arioso, e pulito, e quando i massari se ne vogliono disfare, le vendono in velli, o vogliono dare senza essere state lavate.

I mezzi di perfezionare le lane sono d'ajutare la natura a produrle belle con la scelta della razza, delle pasture, e del clima, e con la maniera di custodire le bestie: ecco perchè in Ispagna e in Inghilterra sono sì belle, perchè il loro clima meno sottoposto si è d'altrove alla variazione delle stagioni. La scelta della razza si fa con trasportarne da una buona razza forestiera, e potrebbesi facilmente far venire in Italia un numero di pecore straniere, la di cui lana fosse preferibile a quella de' nostri armenti. Un' ottima di bestie bianche si trova nel paese di Sussex in Inghilterra fino a Chichester; molti armenti vi sono nelle pianure di Salisbury; buone sono nella Contea di Surrey, nel paese di Kent ov'è Cantorbery, nel Muldelsex ov'è Londra. Eccellenti sono nell' Irlanda, la di cui lana viene da molti preferita a quella d'Inghilterra; almeno le due qualità scelte sono eguali in bontà. Non è d'ostacolo o impossibile il trasporto per mare, fu fatto fe-

lice-

licemente con profitto allorchè furono trasportate le buone razze in Svezia, eppure sono questi due Regni assai discosti, e separati da lungo tratto di mare; senza danno della loro salute furono pure trasportate in Svezia dalla Spagna per mare, e l' illustre M. Alstrom ne stabilì delle mandre a *Hojentrop* e a Berga; il Senato propose ricompense a' particolari che trovassero il modo d' introdurre nel Regno ottimi montoni forestieri; stabilì premj a chi nudrisse buoni armenti, o che facendo venire da altre parti montoni e pecore della qualità più fina, le commerciassero. Nello stesso modo furono trasportate in Ispagna dalla Barbarìa le prime migliori razze. Il montone è soggetto, è vero, al male del mare, ma vi si rimedia in un sol momento facendoli inghiottire un poca d' acquavite.

Il clima neppure è un ostacolo: non è forse più freddo quello della Svezia? eppure vi prosperano benissimo le belle razze trasportate d' Inghilterra; le lane tanto qua che la vi riescono egualmente lunghe, buone, e fine. Si attribuisce sòlo al rigor del freddo la perdita prematura de' denti che soffrono le bestie Svezzesi, la qual cosa (benchè non è d' un essenzial danno da doverne frastornare dall' impresa) non dovrebbe temersi ne' climi più temperati.

Modo di avere una buona razza.

Si può anche ottenere una buona razza che può chiamarsi naturalizzata del paese. Sceglete delle migliori pecore del paese da' due fino agli otto anni, fatele coprire da un montone straniero, e avrete una prima generazione;

conservate le femmine, e quando queste saranno in età di portare, fatte la stessa funzione con un ottimo montone straniero, e conservate le femmine di questa seconda generazione, le quali giunte in età conveniente farete coprire come sopra da un montone giovine e vigoroso dell' età di tre anni: questa terza generazione vi produrrà una razza di montoni e di pecore così perfetta quanto il padre della prima generazione, e ve ne potrete servire per la propagazione della razza.

Facendo venire qualche razza straniera, si osservi, che non siano bestie avanzate in età, perchè perirebbero, come accade in Isvezia sotto la Regina Cristina, il quale accidente fece credere che fosse impossibile lo stabilirvi le buone razze straniere; non debbono avere al più che 18. mesi, di questa età riusciranno bene. Conviene inoltre usar la cautela di tener le bestie trasportate con la stessa regola di vita e pastura per quanto si può consimile a quella a cui sono avvezze nel paese di dove vengono. Se vengono di Svezia il primo Inverno tenetele nelle stalle, e fatele pascere solo nella bella stagione; il secondo Inverno potrete mandarle ne' pascoli, perchè saranno avvezze al clima che sarà meno freddo dello Svezzese; e venendo da clima freddo convien procurarsi luoghi ombrosi e freschi, e farli scansare il gran calore. Se dalla Francia si facesse venire la razza stimabile de' montoni colà chiamati Flandrin, e anche Flamands che provengono dall' Indie come quelli d' Olanda; è da avvertirsi che si può prendere uno sbaglio, poichè tre leghe di paludi state disseccate nella Saintogne hanno ricevuto da quegli abitanti il nome di picciola Fian-

Fiandra, e i montoni che vi pascono presero quello di bestie Flandrine; così le nomina anche il Savarì nel suo Dizionario del Commercio, ma queste bestie di Saintogne, di Charente, e del Poitu sono assai diverse, e inferiori più della metà delle vere Flandrine di Lille in Fiandra. Il vero montone Flandrino non differisce da quello della Frigia Orientale, e dell' isola di Texel che produce da 13. fino a 20. libbre di lana finissima uguale alla migliore d'Inghilterra: di questi montoni se ne trovano verso Warneton. I più grandi hanno sei piedi di lunghezza dalla testa alla coda; vogliono maggior nudrimento proporzionatamente alla maggior grandezza, ma sono facili a nudrirsi, perchè mangiano di tutto, nè la varietà del cibo pregiudica alla sua lana; i luoghi però umidi gli sono contrarj come a tutti gli altri. Da qualunque luogo provenghino le suddette bestie, il vero tempo di farle venire è la Primavera, e meglio sarebbe far venire anche un pastore il quale per un anno almeno instruisse gli altri della sua maniera di custodirle.

Le stalle delle pecore devono tenersi pulite ed asciutte, acciò non si guasti la lana.

Non può negarsi che la maniera di custodirle non contribuisca assai alla bontà della lana; quanto migliore la rende lo stabbiarle all' aria aperta della campagna: vedasi quello che si è detto alla parola *STABBIARE*. Ma parlando delle stalle, una delle importanti attenzioni ella è di tenerle pulite e asciutte, e perciò cavare spesso il letto di sotto le bestie: io giudico che lo sterco sia capace di rodere un sesto

del vello della lana, e guastarne più d'un quarto. Si lascia da molti il letto gran tempo perchè si dice, che così le bestie stanno più calde. Si può rimediare alla pulizia ed al caldo: si levi il letto di sotto le bestie, perchè stando così pulite la lana non si guasti, e per tener calda la stalla; si lasci qualche cantone di essa separatamente dalle bestie che non possino sporcarvisi, qualche monte di sterco, e così l'ambiente si manterrà caldo dalle esalazioni bollenti dello sterco. La sporcizia che si trova ne'velli fa perdere un sesto della lana, e dalla parte della tosatura conserva un sudiciume, che non si toglie dalla stessa lavatura. L'aria calda e grossa delle stalle la fa crescere forzatamente nell'Inverno, e non riesce di qualità così perfetta come quella delle bestie che hanno respirato un ambiente d'aria più pura.

Quale lana sia atta per ricevere qualunque colore.

In conseguenza di tutto ciò che abbiamo accennato di sopra, prima d'impiegar nelle manifatture la lana convien troncarla d'un sesto o d'un quarto per separare quella rossa, la quale diviene uno scarto, e la lana così troncata è meno dolce e meno buona a impiegarsi di quello che se il filo conservasse tutta la sua sostanza e lunghezza naturale. Oltre di ciò le lane di bestie tenute in stalle sporche ricevono più difficilmente le belle tinte, come cremisi, scarlatto, giunchiglia ec. questi colori non prendono bene se prima non è bollita la lana in una composizione di droghe acide, come sono il tartaro e l'allume, e questa operazione si dice da' tin-

colori alluminate. Si crede comunemente che non sia possibile il fare i suddetti colori a perfezione quanto in altri paesi, o per motivo delle lane, o per altra cagione, ma sostengono che ciò non dipende da una proprietà indivisibile dalle nostre lane, ma bensì dal trovarsi troppo impregnate di parti alcaline, come sono lo sterco, l'orina, ed altre sporcizie; allora gli acidi della bollitura non prendono che imperfettamente, ed il colore conserva sempre una vista appannata prodotta dalla base alcalina ch'è nella lana. Se le bestie saranno tenute pulite nelle stalle, e molto più se si terranno alla campagna, come usano in altri paesi, e come abbiamo insinuato di fare alla parola *STABBIARE*, non verranno le lane macchiate come abbiamo detto sopra, per cui convien farne lo scarto d'un sesto almeno; ma riusciranno lunghe, fine, setose, bianche, e morbide al tatto quanto quelle d'Inghilterra; e atte a ricevere perfettamente qualunque colore. Qualche tempo avanti la tosatura si deve crescere il nudrimento alle pecore, e per un mese lavarle spesso nell'acqua di qualche fiume, lo che si dice *farle saltare*, massime se l'anno è stato asciutto, e non piovoso, scegliendo poscia per tosarle un tempo caldo in giornata serena.

LANCEA CHRISTI. *Vedi*, *ERBA LUCCIOLA*.

LAPAZIO, è una spezie di erba che dicesi anche *Romice*, ed è una sorte di acetosa, le cui foglie sono assai larghe.

LARICE. Albero grande, resinifero, la di cui coltura non differisce da quella dell'abeto; il suo legno però non teme tanto l'umido come l'albero. Getta i suoi rami in tondo di di-

stan-

stanza, in distanza, con attorno molte foglie lunghe, tenere, minute e più strette di quelle del Pino, e sono disposte in verdi mazzetti, ed un poco odorifere, le quali cadono al sopraggiugner dell' Inverno, essendo il solo albero resinifero che perda la foglia nell' Inverno.

Benchè quest' albero sia proprio di alte montagne, prova però anche bene in pianura, e ve n' ebbero selve anticamente là dove a' dì nostri non se ne vede vestigio. Il legno di Larice è di più lunga durata che quello degli altri alberi resinosi congeneri. Qualche antico Scrittore gli attribuì l' incombustibilità fondato su d' un passo de' Commentarj di Cesare, ma è certo che il Larice arde facilissimamente, e che il testo, su di cui è stata appoggiata l' opinione contraria, debb' essere corrotto.

LATTE. Liquore bianco composto di tre differenti parti, cioè buttirose, caciose, e serose, che esce fuora dalle mammelle tanto delle donne che delle bestie, e ch' è destinato a sostentare l' animale che lo succhia: siccome passa nel sangue con il suo balsamo, ed è feltrato dalle glandule delle mammelle, così ha una dolcezza naturale, e una virtù molto nutritiva. Le diverse sorte di latte, delle quali si fa uso in molte maniere, sì per alimento, come per medicina, sono, quello di vacca, di capra, di pecora, quello d' asina, e di donna serve solo per ristabilimento della salute.

Quale sia il latte migliore: qualità che deve avere.

Il latte di vacca, ch' è il più in uso, è grosso, grasso, addolcisse, nudrisce, e rinfresca; quel-

quello del mese di Maggio, e dell'Estate è preferibile a quello dell'altre stagioni; ed il più facile a digerirsi è quello quando la vacca è nel suo vigore, ma se allatta non è buono. Generalmente le vacche nere fanno il miglior latte, e quello che pascolano in luoghi alti, e montuosi lo hanno migliore di quelle pascinte nei fondi, e luoghi paludosi. Il latte per esser buono dev'esser bianco, di buon odore, e sapore, senza amarezza, agrezza, salsedine, munto di fresco, e di un'animale nè troppo vecchio, nè troppo giovane, cioè di circa tre anni. Quello che fa più crema, rende più burro, ma non è tanto buono per il formaggio come quello, il quale non fa quasi crema, e conserva il suo grasso, dal che se ne può dedurre che il primo è preferibile, poichè v'è maggior utile in far crema, e burro, che formaggio. Si deve mungere il latte in vasi puliti, colarlo subito in terrine, passandolo per un panno bianco, e lasciarlo riposare più o meno secondo le stagioni, ma non più d'un giorno nell'estate; e quando è riposato si leva la crema, e si mette in un vaso finchè si adopri. *Vedi CASCINA, BURRO, e CACIO*.

Per conoscere la bontà del latte, se ne mette una goccia sopra un panno bianco, se vi resta attaccata come una perla senza colare, è segno ch'è buono. Chi vuole che le bestie facciano molto latte le mandi a pascolare dov'è del fieno e altr'erbe saporite, e odorose, perchè queste cagionando lor maggior sete bevono assai, e fanno più latte, e più odoroso.

Il

Il latte è giovevole a molte malattie.

Il latte considerato relativamente alla salute, è giovevole a molte malattie, nudrisce più perfettamente di qualunque altro alimento, perchè è un chilo di già digerito, e destinato a sostentare. Si prende comunemente il latte di vacca, d'asina, e di capra. Il latte di vacca conviene a tutte le malattie, nelle quali si tratta d'addolcire, e dare un sostanzioso nudrimento al sangue: la stagione di prenderlo è la Primavera, e l'Autunno. Quello d'asina conviene nelle malattie del petto, come piaghe del polmone, tosse ostinata, snervamento di forze, febbri lente, etisia, spurgo di sangue, e altri attacchi al petto, per le quali malattie s'usa ancora quello di capra. Eccellente per l'etisia è quello di femmina, ma fa un migliore effetto se il malato ha il comodo di succiarlo dalle mammelle.

Il latte tenuto ne' vasi di rame riesce spesso dannoso.

L'avidità di ottenere maggior quantità di crema dal latte, fa che vengano preferiti i vasi di metallo e generalmente di rame, che per la densità e freschezza loro ne promovono più efficacemente la separazione, alle semplici padelle di terra ed ai vasi di legno. Questa usanza è sempre imprudente, e spesso poi dannosa alla salute umana. Il latte ha un acido, ch'è atto a decomporre più o meno, in ragione del tempo e della temperatura le superficie metalliche. Indipendentemente dall'evaporazione acida che esala

la

la dal latte, si mescola all'ambiente, e si depone su le superficie metalliche, l'olio animale della crema è un dissolvente del rame; il butirro per poco che v'abbia nella crema di codesto metallo dee divenir insalubre. E qui si osserva che nol soffrono alcuni stomachi deboli, i quali pur si accomodano all'olio di oliva. La quantità del rame disciolto, che trovar si può ne' butirri e nei latti, essendo minima non riesce forse dannosa rapidamente e sensibilmente a tutti gli stomachi: ma è funesto ad alcuni ciò che riesce o indifferente o poco dannoso ad altri. Il celebre Dottor Persival racconta una luttuosa istoria di una giovane morta per aver mangiato d'una salsa leggermente inquinata di rame, da cui gli altri commensali non soffrirono alcun incomodo. Il prudente ed onesto posseditore di cascine dovrà tener lontano il rame dalle manipolazioni del latte, e sostituirvi la terra cotta, o il legno. Fu presentata su tal proposito una sensata memoria alla società d'Agricoltura di Bath.

LATTUGA, Pianta d'orto di diverse qualità, cotanto in uso che saria quasi inutile il parlarne, mentre non v'è chi non sappia coltivarla. Si moltiplica dal seme, il quale è minuto, ovale, appuntato all'estremità, ordinariamente bianco, e si sparge piuttosto fitto, di tutti i tempi, in qual si voglia terra ben lavorata, e a qualunque esposizione, ama però più i luoghi caldi, e temperati, onde quella da Inverno si semina, e trapianta in luoghi solativi, e difesi dalla tramontana, e quella dall'estate in luoghi umidi, ombrosi, e freschi. Quantunque possa seminarsi in ogni tempo, non ostante nell' Inverno indugierà a nascere a' primi caldi, quan-

do

do il terreno non sia temperatamente asciutto; e nell' estate stenterà a spuntare se non venga ajutata dal benefizio dell' acqua: quindi è che se le accelera la nascita tenendo per ventiquattr' ore il seme in molle, e poscia asciugandolo in luogo caldo; e se si terrà in acquavite, seminandolo in terriccio di concio consumato, mescolato con sterco di piccione, e un poco di calcina bene spenta, si avrà in due o tre giorni la lattuga buona a mangiarsi; ma non dura più di otto giorni sopra questo letto di concio, e terra. Nata la lattuga, e divenuta bastantemente forte, si trapianta sopra delle porche di terra lavorata, o file in de' buchi fatti col piuolo a un piede circa di distanza secondo la qualità del cesto più o meno grosso; s'innaffia spesso; e si tiene pulita da tutte l'erbe per isvellere le quali, siccome abborisce il ferro, si adoprino le mani. Subito che ha formato il cesto va *mangiata*, altrimenti indurisce, e va in seme. Quella da farsi imbianchire, libera che sia da ogni umidità di rugiada, o pioggia, si serra con due o tre legami di paglia o giunchi, uno in fondo, uno in mezzo, ed uno in cima, e lasciando così otto o dieci giorni le Romane, e quattro o cinque le Reali, divengono bianche. Non isdegna la lattuga, nè reca danno a qualunque prodotto, onde può seminarsi tra le fave primatticcie, tra' grani ancora; e in qualsivoglia luogo, più d'ogni altro però ama lo star tra le rape. Dicono che lo sterco di capra mescolato con anici, o finocchio sfarinato, incorporandolo con la lattuga nel seminarla, o il levarne nel trapiantarla qualche foglia delle più basse, e introdurvi nella rottura de' suddetti semi, le comunichino l'odore.

Va

Varie specie di Lattuga.

La lattuga, che dicesi volgarmente *Cappuccia*, e quella che noi chiamiamo *Diacciuola* resistono a' rigori del freddo; spezialmente se si abbia diligenza di seminarle in un sito esposto al Sole, ed ajutato dal riverbero della vicina muraglia. In tal caso l'una e l'altra principia a fare il garzuolo sin dal mese di Marzo. La lattuga ricciuta, sia grande, sia picciola, non indugia troppo a far il garzuolo, purchè sia posta in colto ben pastinato, e ricoperta con campane di vetro. La *Reale*, la Sangermana, la Bionda, sopra tutte la Giorgia, col trasporle in piana terra, non mancan d'ingarzuolire per sin nei caldi eccessivi. Le lattughe però, che si semiñano per mangiarle la State, sono la Bolognese, la Genovese, la Bionda, la Lionata, la Verde, la Rossa, e tutte quelle che indugiano a crescere. Alcuni costumano di legarle, affinchè formino un cesto vieppiù raccolto, e più duro. Le lattughe che noi chiamiamo Diacciuole, si raccolgono ancora d'Autunno. L'inverno ci contentiamo de'loro avanzi, o veramente di corre in erba le lattughette novelle, riserbandosi a goderle perfette a Primavera. E' cosa facile avere della Lattuga in tutti i tempi, potendosi rinnovare la loro sementa ogni quindici giorni, e prevalersi dell' inegual progresso di ciascuna specie ne' correnti bisogni.

Il seme di lattuga in fiore preso in bevanda raffrena i sentimenti della carne: un troppo grand' uso però potrebbe rendere incapace alla generazione: scema inoltre l' ardór dell' orina, ma non bisogna permetterne l' uso a' flemmatici,

ci, e a quelli che spurgano sangue; o che hannno della disposizione a spurgarlo, recandoli pregiudizio.

LATTUGA AGRESTE. Producendo questa pianta da basso le sue foglie, che assomigliano a quelle della Bettonica, viene però in alcuni luoghi chiamata *Bettonica*, ed altri *Margherita*, poichè il fiore che gli spunta è simile alla perla, o Margherita, ed ha anche similitudine delle margheritine; il suo colore è d'un bianco pallido, ed alle volte è semplice, ed alle volte pieno di foglie. Questa pianta ricerca per sua cultura un terren grasso, umido, ed il posto soleggiato.

LAVANDA. *Vedi* SPIGO.

LAVINE, così vengono detti que' pezzi di terreno, che per opera delle acque sotterranee si staccano dal luogo loro e sdrucciolano giù per le falde de' monti talvolta a considerabili distanze, ora coprendo poderi di altro padrone, ed ora intersecando il corso de' torrenti, e formando ne' loro alvei de' Laghi. Nel terremoto di Calabria Ultra, che infierì nel 1785, il fenomeno delle lavine, o dilamature fu frequentissimo; e qualche paese della Sicilia vi è periodicamente soggetto anche senza che i tremuoti vi diano occasione. Generalmente parlando tutti i valloni delle montagne danno lo spettacolo frequente delle lavine: ma non sempre esse vengono avvertite per la incoltura e scarsezza degli abitanti di tali luoghi. Velleja, e il Borgo di Poisino in Piemonte ed in Savoja furono sotterrati da una Lavina, e molti altri luoghi popolati in varie parti del Mondo subirono la medesima sorte. Il buon Coltivatore può talvolta riuscire ad impedir le lavine de' proprj terreni

alle

alle falde de' monti, giacchè facilmente possono esser prevedute; ciò si ottiene facendo fitte e profonde piantagioni di Pioppi, o di altri alberi amici dell'umidità, a varj piani, nei luoghi soggetti a dilamare.

LAVORI. Quanto interessanti sono nell'Agricoltura i lavori per fertilizzar le terre, e ritrarne da esse un abbondante profitto, è altrettanto necessario il saperli regolare secondo le circostanze, affinchè producano il desiato effetto, potendo in diverse occasioni divenir svantaggiosi. Nel parlar delle terre ho detto che tutte inclinano alla vegetazione, in proporzione però alla loro qualità, e quantità de' sughi che contengono; che la terra di mezzo, nè troppo forte, nè troppo leggiera è la più adattata alla nutrizione delle piante, e che questa terra per se stessa naturalmente nè troppo forte nè troppo leggera difficilmente si trova. Il difetto delle terre troppo forti consiste nella strettezza unione delle sue parti, e quello delle terre leggieri nell'esser troppo separate: le prime con difficoltà permettono l'ingresso a' raggi solari, all'aria, alle rugiade, ed alle pioggie, e stentatamente possono penetrarvi le barbe delle piante; le seconde benchè s'inzuppino di tutte le celesti influenze, e facilmente vi penetrino le barbe, non ostante poco vi profittano, perchè o passano senza toccar la terra per i troppo grandi interstizj che vi sono, o se la toccano, ne ritraggono per poco il nutrimento, poichè il calor che l'infiamma prosciuga l'umidità ch'è il necessario veicolo per introdurre i sughi nelle piante. Per ridurre adunque fertili le terre conviene, o forti, o leggiere che siano, divider le molecule, e moltiplicate i pori interni, che

in tal guisa si correggerà il difetto sì dell' une che dell' altre, si faciliterà l' ingresso, e la permanenza alle materie nutritive, e le barbe vi penetreranno agevolmente, e ritrovandosi di che alimentarsi, si allungheranno e si moltiplicheranno con sommo profitto delle piante, e dei suoi prodotti.

Non entrerò qui a parlare della divisione delle molecule che per via di fermentazione internamente producono i conci, se sia de' lavori più vantaggiosa, o nò: mi basta solo di far osservare che non sempre si hanno conci a sufficienza, dovecchè i lavori si possono moltiplicare quanto si vuole; che la troppa abbondanza de' conci rende i prodotti della terra meno gustosi, e che qualche volta ritraggono anche da' letami non so che di dispiacevole: la differenza che passa fra 'l vino d' una vigna concimata, e quello d' una non concimata, l' amarezza che ritiene, anche ridotto in pane, il grano nato in terreno ove si sono stabbiate le capre, ne sono una sufficiente prova. E benchè da tutto ciò si rilevi essere il vantaggio de' lavori superiore a quello de' letami, siccome questi producono una più minuta divisione interna delle particelle terrestri di quello che non fanno i lavori, oltre il mantenere quella separazione causata da' lavori medesimi, così credo che gli uni uniti agli altri diano alla terra quell' ottima preparazione che si ricerca.

La moltiplicità de' lavori rende fertili le terre.

I lavori non dividono puramente le molecule, ma le rivoltano ancora, ponendo alla superficie quelle di fondo, con esporle così ad esser-

esser fertilizzate dalle celesti influenze; oltre di che la moltiplicità de' lavori distrugge l' erbe cattive; e conseguentemente trovando il grano un terreno ben pulito, si appropria tutta la sua sostanza. Sono i lavori meno dispendiosi, e rendono le terre più fertili di quello che facciano i conci, essendosi provato che raddoppiando i tre o quattro lavori che sogliono comunemente farsi alle terre destinate pel grano divengono più fertili di quello che se fossero state ben concimate. Nè si creda alla vana ragione che alcuni contadini adducono per iscusare la loro poltroneria, cioè che il Sole colla sua forza attrae tutta la sostanza d' una terra spesso smossa, mentre rispondo, che il Sole attrarrà non la sostanza, ma l'umidità, la quale le verrà restituita dalla prima pioggia; e quand' anche si volesse una tale attrazione di materie sostanziose, sarà sempre questa meno pregiudiciale di quello che non lavorando il terreno; rendendolo incapace di ricevere i benefizj delle rugiade giornaliere, e degli altri influenti, a motivo della dura crosta che vi si forma sopra la quale gli impedisce il penetrarvi. E' inoltre da osservarsi che quantunque tutte le terre ritraggano da' lavori considerabil vantaggio, non ostante più necessarj sono nelle forti che nelle leggere, ed ogni picciola osservazione che faccia alla loro qualità ce ne renderà bastevolmente persuasi.

Uno degli ostacoli alla moltiplicità de' lavori è in alcuni luoghi il volere dal campo istesso, dopo raccolto il grano, ritrarre un foraggio da darlo nell' Inverno alle bestie: recidono quivi le biade ad una cert' altezza, lasciando le stoppie unitamente all' erbe straniere, per segar-

le dopo cresciute e maturate, onde in questo tempo si rende impossibile il fender le terre, ed i semi dell'erbe maturati, cadendo, danneggiano con la loro riproduzione la futura raccolta. Di mal'animo, ma pur non ostante compatirei quest'uso in quei luoghi ove tutto è coltivato, benchè sarebbe sempre meglio lasciare qualche campo espressamente ad erba, o a prato artificiale, per essere in libertà di poter lavorare i terreni seminativi; ma quel ch'è peggio un tal metodo si pratica più d'ogn' altro in quelle campagne ove non mancano pasture, o terreni incolti di potervele fare.

Nè basta il persuadersi della necessità de' lavori, ma bisogna anche saperli regolare secondo le circostanze, come dissi in principio, poichè senza le necessarie riflessioni non si trae dal terreno quel frutto ch'è capace di dare; ond'è che dopo aver riportati i lavori soliti farsi, parlerò delle regole necessarie che si debbono osservare.

De' lavori che si devono fare alle terre lasciate in riposo.

Tre o quattro lavori, secondo il bisogno, si fanno alle terre lasciate in riposo per prepararle a ricevere il grano l'anno seguente; il primo è più vantaggioso il farlo in Autunno, o almeno al principio di Novembre, di quello che in Gennajo, perchè i ghiacci dell'Inverno concuocono le zolle sollevate dall'aratro, e ammorbidiscono la terra; questo si chiama romper le terre, ed ha per oggetto d'aprire la terra, rivoltare le stoppie della precedente mietitura, e distruggere l'erbe cattive; debbono farsi i sol-

solchi diritti, accosti l' uno all' altro, e profondi, perchè tanto più vi operi il ghiaccio. Dopo questo primo lavoro si stritolano le zolle coll' erpice, o con un rullo, affine che la terra divenga più maneggiabile, e meglio preparata per ricevere l' influenze dell' aria. Il secondo lavoro si fa dopo l' Inverno, e anche un poco più tardi, secondo i tempi, che dagli antichi fu detto *iterare*; è questo destinato a distruggere le cattive erbe che vi crescono sopra, onde dev' esser profondo, e particolarmente in quei terreni che vi vengono in abbondanza, giovando il farlo ne' caldi quando sono cresciute, poichè, sotterrandole, servono d' ingrasso al terreno, osservando però di non replicare un altro lavoro troppo presto, prima che siano marcite, poichè tornando ad alzarsi prenderebbero maggior vigore. Con questo lavoro o si attraversa la direzione de' solchi del primo, che dicesi *incrociare*, o si formano per lo stesso verso ov' erano quegli dell' antecedente raccolta, riempiendo colla terra quelli del primo lavoro. Il terzo, dagli antichi chiamato *terziare*, si fa quando l' erba comincia ad abbondare, ch' è quello che precede la sementa, essendo anch' esso profondo, e prima di farvelo si concima il terreno. Il quarto è quello col quale si sotterra la sementa, che non dee esser molto profondo, affinchè il seme non si trovi troppo coperto de terra, ed il germoglio possa spuntare. Le terre che producono molt' erbe richiedono quattro, e anche cinque lavori, e allora due soli si fanno profondi.

Alle terre destinate per le biade minute, o marzole, si fa il primo lavoro avanti l' Inverno: v' è chi verso S. Martino brucia le stoppie

P 3 dell'

dell'ultima mietitura, e col primo lavoro che fanno nel medesimo tempo mescolano le ceneri con la terra; e un altro ne fanno verso il mese di Marzo, tempo in cui seminano queste qualità di biade.

Persuasi della necessità de' lavori per ben disporre il terreno alla fertilità prima di spargervi il seme, non potrà negarsi essere egualmente giovevole il mantener co' lavori questa fertilità nel tempo che le piante sono in terra. Una sì incontrastabile verità dovrebbe indurci ad usare a grani quelle diligenze istesse che si praticano con le piante vivaci, le quali si vedono prender forza e vigore a ciaschedun lavoro: pur non ostante il solo grano seminato che sia s'abbandona da molti al terreno senza più curarlo fino alla maturità, tempo in cui si lusingano dover ricevere un abbondante ricompensa di quei lavori che avrebbero dovuto farvi: di questi lavori parleremo qui sotto nel dar ragguaglio della cultura secondo il sistema di M. du Hamel.

Regole da osservarsi nel lavorare le terre.

1. Nell' annate troppo umide alcune terre forti e argillose risentirebbero danno lavorandole allorchè sono assai bagnate, poichè in vece di dividersi le molecule, si assoderebbero, e si formerebbero delle zolle, le quali risecche dal caldo divengono così dure, che l'aratro le rovescia, ma non le divide.

2. Il lavoratore avanti di principiare il suo lavoro dee conoscere la qualità del campo, e sapere se ha fondo sufficiente, il quale ha da essere almeno d' un piede e mezzo di buona

ter-

terra, e sapere inoltre che qualità di strati si attrovano al di sotto per istabilire se debba disporre quel terreno a piano, o a solchi, poichè non è la qualità della superficie della terra, se ricca o povera, sabbionosa o forte, che più ci determini in qual forma dobbiamo lavorarla; il fondo è che più decide; poichè essendo tutto in egual parità dovrebbe certamente scegliersi il seminare a piano coll' erpice piuttosto che a solchi. Due vantaggi ne vengono dall' uso dell' erpice; il primo è il risparmio del lavoro; ed il secondo, che si rende il più essenziale, è il poter cogliere l' opportunità d' un tempo favorevole, ancorchè breve. Questa importante operazione della sementa ricerca un tempo adattato, la pioggia, il vento sono egualmente contrarj; un' assoluta calma, ed una moderata nebbia gli conviene infinitamente: la terra dee essere nè troppo molle, nè troppo risecca. Quando la seminagione è fatta nella più propizia congiuntura, la biada rigonfia, e getta immediatamente. Ora per cuoprire il seme coll' erpice potete far uso di simili preziosi momenti: qualunque pajo di buoi o cavalli, per mediocri che siano, sono adattati a quest' operazione, e tante biade possono ben presto cuoprire, che la sementa in pochissimo tempo resti finita in una buona giornata se la possessione non è molto vasta. Seminando coll' aratro a solchi, il lavoro è tedioso, e vi vogliono molti giorni per seminare una possessione; oltre di che l' aratro ricerca buoi e cavalli di forza, i quali non ostante non possono sollecitare il cammino e ricuoprire molto grano, onde non si può cogliere il vantaggio d'un tempo tanto buono, quando che non duri lunga-

P 4 men-

mente. Ciò non ostante la maniera di lavorare dipende dalla qualità del fondo del suolo, poichè alcuni ricercano esser messi in elevazione a porche, ed altri a piano: quelli ove si trova al di sotto un letto di marga, argilla, o altra untuosa terra, la quale si opponga al passaggio dell'acqua, è necessario lavorarli a porche, perchè l'acqua non potendo smaltirsi da se stessa scoli ne' solchi, altrimenti questi terreni sono soggetti, spezialmente negl' Iuverni piovosi, ad esser allagati: e a piano debbono mettersi quelli ove sono sotterranei corsi, o letti di pietre di sufficiente consistenza, o di sabbia, o di rena, o altro poroso fondo che inzuppi le acque, e per cui liberamente attraversino; e lo stesso facciasi in quelle terre declivi, nelle quali l'acqua cola a basso con troppa vivacità.

Questa è la primaria ragione di lavorare a solchi, a porche, o totalmente a piano, e questi furono i motivi che determinarono i nostri antichi agricoltori. Son' essi fondati nella ragione, e nella natura della materia stessa, e non nell' effetto del caso, come molti hanno pensato. Non dico già che la natura de' sotterranei strati sia stata costantemente considerata con attenzione, e seguitata dappertutto, o che quelle non sono le traccie delle terre ove uno di questi metodi di lavorare è stato seguitato, quando un altro era più proprio. Molte volte in mezzo ad una campagna con ragione uno di questi metodi viene scansato, perchè parte del suolo ricerca una pratica contraria; ma quanto si è detto fin qui sarà in ogni paese sufficiente a tutti per istruirsi in qual maniera debbono lavorare le loro campagne, o per osservare dalla qualità de' sotterranei strati, i quali possono ri-

riconoscersi o per mezzo di scavi; o più facilmente col mezzo del trivello, se il metodo seguitato in quella parte è adattato alla natura del suolo:

3. Non lavorare nè troppo presto, nè troppo tardi, nè in un tempo troppo freddo, nè per la pioggia, nè quando la terra è troppo inzuppata d'acqua, che non renderebbe quasi il seme, o quando è risecca, come ne' gran caldi, nè quando il terreno dopo una gran siccità riceve una scarsa pioggia, la quale bagni la sola superficie, perchè in tal caso ribolle, ed il terz' anno dimostra con la sterilità il danno ricevuto; ma bensì per un tempo nuvoloso, un poco umido, come dopo una pioggia, o dopo una gran nebbia, perchè la terra sia un poco addolcita dall' umidità dell' aria; in somma allorchè la terra è di mezzana consistenza, e che il vomere n'esce pulito e chiaro come l' argento. Generalmente lavorar le terre umide in tempo asciutto, e le renose in tempo umido, e così principiare da quelle più grasse, in collina, più soleggiate, e per conseguenza prima dell' altre asciutte dalle pioggie, e terminare con quelle dalla pianura, e umide.

4. Fare i lavori più o meno profondi, e fitti, secondo la qualità della terra: così le terre grasse, tenaci, ed umide lavorarle almeno tre volte, più d' un piede a fondo, senza però che l' aratro alzi una troppa gran larghezza di terra, ch' è quello che si chiama lavorare a giogo vivo, e fare i solchi fitti; dovecchè nelle terre sottili, renose, e sassose potranno farsi i solchi più radi, alla profondità d' un piede; e non rompere con l' aratro, ma con la vanga bene a fondo quelle terre, ove sono stati i lupini, e le

le vecce. Generalmente profondi si fanno i lavori in quei luoghi ove la terra di sotto è fertile, che mescolata con quella della superficie sfruttata la torna ad invigorire; che se la terra di fondo è sterile, allora cagiona svantaggio il sollevarla, almeno finchè dopo varie stagioni non sia con replicati lavori, e influenze d'aria resa fertile.

5. Lavorare a piano, cioè non a porche, o come altri dicono a vaneggie, le terre che hanno bisogno d'acqua; e le argillose e forti, che non ne abbisognano, a porche più o meno larghe, con solchi più o meno profondi secondo la natura, e situazione delle terre, e la maggiore o minor necessità di dare scolo alle acque, secondo le regole prescritte al num. 2.

6. Formare i solchi uguali, diritti, e lunghi poco più di cento passi per la pianura, e a scancio in collina, e non dall'alto a basso addirittura come ne' piani, perchè nel lavorare s'affatichano meno le bestie, e perchè le acque delle pioggie trovando quei diritti canali precipiterebbero velocemente trasportando il fior della terra. In questo caso i necessarj scoli dovrebbero esser fatti incrociando i solchi non in linea diretta, ma a più riprese per rompere la rapidità del corso dell'acqua, che in altra forma potrebbe far danno. Generalmente le terre umide e grasse richiedono i solchi più profondi e meno lunghi delle terre asciutte.

Io osserverò sopra questo oggetto de' solchi, che la maggior parte de' lavoratori gli fanno indifferentemente e senza direzione, accomodandosi alla loro vecchia pratica o fantasìa; contuttociò non è una materia d'indifferenza in qual direzione debbano esser fatti. Ove non è un

un ostacolo la situazione del campo, cioè in un terreno piano, è essenziale che vadano diritti sempre dal nord al sud, e non dall' est all' ouvest. Quelli che sono in quest' ultima positura presentano nell' Inverno un fianco al Sole, e sopo conseguentemente parte ghiacciati verso il mezzogiorno; sopraggiugnendo la notte lo stesso fianco è nuovamente gelato, e tale lo ritrova il Sole quando ricomparisce. Questa ripetuta influenza del Sole pone la biada, se posso così esprimermi, fra due ghiacci, e ne perisce la maggior parte, talmentechè al tempo della mietitura trovasene pochissima in quel fianco dei solchi, cosicchè diminuisce quasi per metà la raccolta. Se i solchi sono fatti nella direzione dal nord al sud non si corre lo stesso pericolo; essi unicamente presentano le loro testate al Sole; i loro fianchi ricevono i suoi raggi obliquamente, e non sono incaloriti e ghiacciati nella stessa maniera; la biada è in un grado sempre più eguale, ed il prodotto riesce migliore.

7. Il Bifolco finalmente deve sempre andare nel solco che va facendo, e le bestie ne' vecchi, per non calpestare il lavoro.

Degli strumenti necessarj per il lavoro delle terre.

Varj sono gli strumenti che si usano per fare i lavori: aratri di diverse grandezze, alcuni col puro vomere più o meno acuto per approfondare nel terreno: altri con un' ala da una parte per rivoltar la terra, ed altri con l' ala d' ambe le parti; alcuni con ruote, e altri senza ruote. La qualità delle terre più o meno resistenti, più o meno profonde dee de-

terminarci all' uso d' un aratro competentemente forte, e adattato secondo le circostanze. I lavori fatti a forza di braccia con la vanga, la marra, o la zappa, sono lunghi, e assai fatisosi, ma più di tutti di vantaggio, mentre si penetra più a fondo, si rivolta più esattamente la terra, e se ne stritolano le zolle. Ed in fatti in quelle provincie ove fiorisce l' Agricoltura, rivoltano ogn' anno a braccia colla vanga una porzione delle loro terre, e così in un certo corso d'anni le lavorano tutte, riprincipiando di bel nuovo in giro di campo in campo. In questa guisa si può smuovere molto meglio, e più a fondo la terra che coll' aratro, e ae ne raccoglie una quantità di biade infinitamente maggiore.

Del rimanente le bestie che s' impiegano al lavoro sono buoi, vacche, bufali, cavali, muli, secondo l' uso de' luoghi, e secondo la spezie che è più comune nel paese. E' però vero che i cavalli fanno più lavoro de'buoi, ma questi resistono alla fatica, sono meno soggetti a malattie, e costa meno il mantenerli: con maggior forza e velocità de' buoi lavorano i bufali, e vivono assai più.

Siccome ho tralasciata la descrizione di tutti gli strumenti necessarj per la coltura delle biade secondo il metodo di M. du Hamel, poichè senza le tavole, in cui si vedessero delineati, inutile sarebbe stata, rimettendo il lettore al proprio fonte per riscontrarli; così lo stesso praticherò per i lavori, contentandomi di darne soltanto una picciola ristrettissima idea; nè il non essere stata generalmente abbracciata la di lui maniera, ritenga veruno dal leggere la sua Opera, come forse inutile, mentre la troverà ri-

ripiena di cose molto giovevoli, filosoficamente trattate da un eccellente agricoltore.

Mezzi di procurarsi un' abbondante raccolta di biade.

Lo stesso du Hamel, dice che i veri mezzi per procurarsi un' abbondanza di biade, sono, 1. di far produrre alle piante molti talli, 2. di far fare a ciascun tallo una grande spiga, 3. che ciascuna spiga sia ripiena di granelli ben nudriti, or questi effetti si ottengono con i lavori che si fanno alle piante nel tempo che vegetano, che crescono, e che formano il granello. Ordinariamente dunque che per preparar la terra si facciano quattro buoni lavori in tempi asciutti dal principio d' Aprile fino alla metà di Settembre; quindi erpicare il terreno per un bel tempo, come se fosse seminato, e alla metà, o al più alla fine di Settembre seminare a due o tre filari ben diritti, ed a corda; e se si semina a due filari, lasciare ogni due filari quattro piedi di larghezza di terra non seminata, che chiamerò spazj vuoti; e cinque piedi se si semina a tre file. Nelle terre che ritengono l' acqua farvi un lavoro nel mese d' Ottobre, per un bel tempo, aprendo due solchi in ciascuno spazio vuoto accosto alle file del grano, ma non tanto da offender le barbe, o che restassero scoperte nel rigor de' ghiacci, e buttare la terra nel mezzo di detti spazj vuoti. Verso la metà di Marzo fare il primo lavoro dopo l' Inverno, in modo che restino in parte ripieni i solchi fatti nell' Ottobre, e un secondo lavoro alla metà d' Aprile, con il quale si termini di riempire i detti solchi, e la terra degli spazj vuoti divenga piana, ed uguale.

Al

Al principio poi di Maggio, sarchiare gli spazj vuoti, levando tutte l' erbe triste, e verso la metà di detto mese un terzo lavoro con l' aratro, aprendo un solco nel mezzo degli spazj vuoti, e buttando la terra dalle parti a ridosso a' filari del grano, il quale siccome va in talli, così questa terra gli darà del nudrimento, e impedirà che vada in terra nelle burrasche. Ne' primi giorni di Giugno, quando i grani saranno vicini ad andare in fiore, approfondare con un quarto lavoro il solco fatto in mezzo, e alzare più che si può la terra verso i filari. Dopo segato il grano, alla fine d' Agosto si lavorino gli spazj vuoti, che noi diciamo rompere le terre, mandando la terra in mezzo, e riempiendo il solco che vi era, e così preparare il terreno a ricevere la nuova sementa. Verso la metà di Settembre spargere il seme, e nel mese d' Ottobre lavorare le stoppie della precedente raccolta, che non si saranno fino a quel tempo toccate, e che verranno ad essere nel mezzo degli spazj vuoti, i quali saranno allora ridotti in grado di ricevere i soliti lavori di sopra descritti; osservando che tutti i suddetti lavori si anticipano, o si posticipano, secondo che l' annata è più o meno sollecita ne' prodotti. Secondo questo suo metodo, dice lo stesso Autore, potersi risparmiate di letamar le terre: non ostante i letami non lasciano d'essere utili, e in questo caso il concio si deve spargere sopra gli spazj vuoti al mese di Marzo, d'Aprile, avanti di farvi il secondo lavoro dopo l' Inverno. L'esperienze ch' egli riporta dimostrano, che la raccolta avuta in tre anni è giunta quasi al doppio di quella di un' ugual terreno coltivato all' uso solito, e che sempre più la terra acquista fertilità,

es-

essendo le raccolte del secondo anno, e seguenti molto più considerabili della prima. Questo benchè scarso ragguaglio mi sembra sufficiente per provare, sotto la scorta di sì eccellente Autore, quanto giovevoli, e necessarj sieno i lavori.

I Lavori de' giardini si fanno ordinariamente con la vanga, e con la zappa: il primo consiste in dissodare il giardino, e si fa in tempo asciutto per le terre umide, o forti; ed in tempo umido, e profondo nelle terre leggiere, e sassose. Si devono lavorare spesso gli ertaggi, sarchiando, o zappando le piante che sono vicine l' una all' atra, e però si dividono i quadrati nella loro lunghezza con diversi piccioli viottoli. Quattro, e anche sei lavori l' anno si fanno a' frutti; alla Primavera, a S. Giovanni, alla fine d' Agosto, e avanti l' Inverno, ma mai quando sono in fiore.

LAUREOLA. Pianta di cui ve ne sono due specie maschio, e femmina: getta essa un fusto alle volte semplice, alle volte con molti rami flessibili, li quali forniti sono di moltissime foglie bislunghe, larghe, rilucenti simili a quelle del Lauro, ma però più picciole. I suoi fiori nascono sulla cima de' rami in mazzetti d' un verde gialliccio. Al fiore poi succede una grossa coccola ovale, simile al ginepro, la quale maturata diventa nera, ed in essa v' è un seme bislungo, duro, ripieno d' una midolla bianca. Ha le radici lunghe, grosse, e legnose, e s' interna molto sotterra, sicchè è difficile da scavarsi. Questa pianta si mantiene sempre verde, e nasce in luoghi montani, incolti, rozzi, ombrosi, e nei boschi. La seconda specie poi è un arboscello, che si alza quattro piedi, e getta molti rami legnosi flessibili, rotondi, con le

fo-

foglie che rassomigliano nella figura a quella della prima specie, ma sono d' un color più smorto, e non rilucente. Nella sommità de' ramoscelli nascono i suoi fiori, li quali sono odoriferi, simili a que' del maschio, ma hanno un color rosso, smorto, tendente al porporino. Le coccole che ad essi succedono sono rosse, ma maturate divengono nere, e nasce come la prima specie. Ambedue queste specie hanno la medesima virtù; poichè le loro foglie, frutta, e scorze purgano violentemente la pituita, e la sierosità: servono anche per l' idropisia, e si prendono in polvere, o in infusione.

LAURO. Arbore sempre verde, del quale v' è l' ordinario, o il regio, l' uno, e l' altro si moltiplica da seme raccolto l' Autunno, che si semina la Primavera, o da rami piantati: ama lo star su' colli, in aria temperata, e vicino a qualche muro che lo difenda dal freddo. Il suo fusto è liscio, e la scorza un poco grossa, ed il legno è poroso, ed assai debole. Li suoi rami sono lunghi, e le foglie hanno quasi la lunghezza d' una mano, e larghe due dita, le quali sono puntite, dure, sempre verdi, poco sugose, nervose, odorifere, e di gusto aromatico. Ognuno de' suoi fiori è d' una sola foglia divisa in quattro, o cinque parti d' un color bianco, o gialliccio. Alli fiori succedono le coccole, le quali vengono grosse come le picciole ciliegie, verdi sul principio, ma maturate che siano divengono nere; e sono esse aromatiche, odorifere, oleose, ed amare al gusto. Delle bacche se ne fa olio laurino medicinale. Le foglie peste, e impiastrate sanano le punture delle api, vespe, e scorpioni. Dicono, che i rami sparsi ne' campi liberino le biade dalla ruggine, at-

traen-

traendola a se; e che le foglie poste sul fuoco presagischino l'esito della raccolta, dinotandola buona se fanno molto rumore, e cattiva, se poco. Sette bacche di lauro inghiottite dalle donne gravide vicine al parto, vogliono, che facciano partorire con poco travaglio. Le bacche di lauro pestate dopo averne levata la scorza prese con del mele, o con del vino dolce sono un eccellente rimedio per i tisici, per la tosse invecchiata, per la difficoltà del respiro, e per le flussioni al petto.

L'esperienza funesta ha provato che l'acqua distillata di Lauro è un potentissimo veleno presa anche a picciole dosi. Quindi è da prosciversene l'uso che par che un aggradevole sapore d'amaragnolo se ne suol fare nelle cucine d'alcuni paesi.

LAURO INDIANO. Pianta, che chiamasi anche Lauro dell'America, la quale fa le foglie simili al Cedro, e li suoi fiori, che produce sono d'un color bianchiccio, e raccolti a grappoli. L'Alloro Indiano ricerca posto che sia mediocremente soleggiato, terren grasso, ed umido, e vuole spesso essere innaffiato.

LAZZERUOLO. Albero. Lo vogliono per una specie di nespolo, quantunque differisca nelle foglie, e nel frutto, il quale si accosta alla figura della ciliegia; ha due noccioli assai grossi, e conserva sempre un sapore agro, onde si concia con lo zucchero. Il lazzaruolo è salvatico, e spinoso, della natura dello spino bianco, il quale serve per innestarvi sopra a squarcio il lazzeruolo alla metà di Decembre, e a scudo in tutto il mese di Maggio. Ama luogo caldo, e però vien bene in situazione rinchiusa, o vicino a qualche muro, o sopra colline: non si

cura di letame o di gran terreno, anzi gli è nocivo, riducendolo di minor durata.

Lazzeruolo o lazzerolo è di due spezie l'una rossa, l'altra bianca o limoncina. Questa seconda è meno agra, e dà frutti più polputi. Prova volentieri su i colli solatii; ma è soggetta a perire facilmente. Quindi chi l'ama dee moltiplicarne gl'innesti quanto più può.

LEANDRO. Pianta, che sorge da terra con molti gambi; le sue foglie sono più lunghe, e strette di quelle del Lauro d'un verde oscuro: i fiori sono d'una foglia in forma d'infundibolo, divisi dalla placenta, ch'è nel mezzo del calice; sorge lo stilo per la parte scannellata del fiore, e la parte a cui si affigge diventa un frutto composto di due silique, ognuna abbondantissima di seme. Sei spezie se ne trovano, e sono: una col fior rosso, la seconda col fior bianco, l'uno, e l'altro semplici, la terza ha il fior semplice di cinque foglie, che nell'aprirsi è di color candido, che poi viene incarnato, coll'interior della tonaca del fiore gialliccio, taggiata con lunghe vene, e manda un gratissimo odore, e questo fu portato dall'Indie Orientali. La quarta è l'Oleandro doppio, qui venuto anche questo dall'Indie Orientali. Ha le foglie più lunghe del Leandro volgare, e nell'estremità de' rami sono i fiori della grandezza d'una rosa moscata di color rosaceo, o incarnato con tre ordini ogn'uno di cinque foglie, l'esteriori sono più cosse, quelle di mezzo di color diluto di rosa biancheggiante dalla parte di sotto, e l'interiori di color di rosa incarnato con una tenue striscia di bianco, che per lo più trovasi anche nelle altre foglie. Non sì tosto che sono nati i suoi fiori hanno un color rosso

so carico, ma poi si riducono a' colori già detti, e spirano una grata fraganza. Ben di rado suole questa pianta fare il seme, ma bensì ciò può succedere in qualche pianta molto vecchia. La quinta e la sesta furono portate dal Malabar; la prima delle quali ha le foglie grandi ogni ramo, fra le quali vi sono de' ramoscelli nodosi, ogn' uno con cinque pedicelli ripieni di fioretti biancheggianti misti di verde, disposti a racemi di cinque foglie della grandezza di un' ugna rivolte nella parte esteriore, ch' esalano un gratissimo odore. L'altra, ha le foglie di Melarancio rugose; i fiori spirano un odore soave, e sono di cinque foglie lungo-rotonde, anguste, rivolte nella parte di fuori, dense, e grosse. Fioriscono ne' mesi di Giugno, e Luglio, ed il doppio particolarmente quasi tutto l' Ottobre.

Oltre li sopraddetti Leandri, v' è ancor quello dell' America, e di questi ve ne sono tre spezie. Prima l'arboreo colla foglia larga ottusa, ed il fior giallo minore. Quest'albero non è di molta grossezza, proporzionata però all' altezza di circa quindeci piedi a cui suol elevarsi; li rami sono lunghi, alcuni, coperti di biancheggiante corteccia; le foglie lunghe, larghe, d' un verde scuro, molli, e splendenti, tessute d' una costa nel mezzo, e d' altre per traverso; veggonsi i fiori nelle ali delle foglie racchiusi in un tubuletto, composti di cinque foglie, molt' odorosi, a' quali succedono due silique lunghe contorte come negl' altri Leandri, ripiene di semi. La seconda l' arboreo molto alto con grandissime foglie, con fiore di color incarnato essendovene anco di questa spezie con un bellissimo color di Lacca spiranti l' odor del Gelsomino. La terza

Q 2 spe-

specie è l'alboreò altissimo con foglie anguste, e col fior bianco odorosissimo.

LEATICO. *Vedi ELATICO*.

LECCIO. Albero il quale può dirsi una spezie di quercia: il suo legno è duro, grave, di color rossigno, qualche volta ondeggiante o macchiato al di dentro; la scorza è d'un rosso nero; le foglie sempre verdi hanno della somiglianza a quelle del lauro, bianchiccie però e ruvide al di sotto, verdi e lisce al di sopra, e talmente dentellate all'intorno, che sembrano essere circondate di spine. La sua coltura è la stessa di quella della quercia.

LEGNAME. Questa parola comunemente significa tutte le qualità di legni tagliati, e stagionati, ad uso di diversi lavori. *Vedi* quello che si è detto alla parola *BOSCO*.

Fra le diverse qualità di legname per lavori da fabbriche, tanto all'aria che in acqua, la rovere o quercia è certamente delle migliori, mentre resiste più d'ogn'altro legno. L'abeto è assai buono per lavori puliti nell'interno delle fabbriche, come scale, tavolati ec. Il frassino dee adoperarsi in quei luoghi dove non sia soggetto all'umido, e serve ancora per utensili, come aratri, carri, ruote ecc. L'olmo è d'un ottimo uso ne' luoghi ove stia sempre o all'asciutto, o all'umido; non è soggetto a rompersi o scheggiare, è perciò buono per panche da tagliarci sopra, per ruote ecc. Il faggio si adopera da' legnajuoli per incrostature di tavolati e simili, essendo di fibra fina, e non facile a piegarsi, s'usa anche per le fabbriche, e si vuole che stando sempre nell'umido sia migliore della quercia. Il castagno è di lunga durata, e si adopera da' legnajuoli. Il pioppo s'impiega come

l'a-

l'abeto, e i lavori riescono più belli, più duri, e più stabili. Il sorbo è assai pesante per la fissezza della sua fibra, e però s'impiega in caviglie da mulini, soppresse da stretti ecc. Il noce è buono per lavori fini di commettiture, intarsii, mobilia, ed altro, ed è soggetto al tarlo meno d'ogn'altro legname. L'ontano si adopera per condotti da acqua; mentre se sta sempre all'umido indurisce come la pietra, dovecchè la varietà dell'umido e dell'asciutto lo fa presto marcire.

Quando si deve tagliare il legname, e come stagionarlo.

Vogliono alcuni che il legname deve atterrarsi dopo che gli alberi hanno prodotto e maturato il loro frutto: altri ordinano che si tagli in Decembre e Gennajo. Il miglior tempo sembra esser quello in cui il sugo nutritivo è meno in azione, perchè il legno trovandosi allora più fisso, non trasuderà, non si squarcerà, non si storcerà, e sarà meno soggetto al tarlo; e con una tal regola si potrà senza danno alcuno scansare l'ambiguità in cui ci pongono le tanto diverse opinioni degli Autori, rispetto al tempo, e rispetto all'età della Luna. Gioverà ancora il tagliarlo in giornata non di gelo, ma di vento asciutto, nè di mattina, mentre così il legno sarà di fibra sempre più fissa.

Atterrato, e segato il legname, ponesi a stagionare disteso a giacere in luogo asciuto, e non soggetto ai due estremi o d'un violente Sole, o d'un troppo vento, frapponendovi da' zocchi a traverso, che lo sostengano discosto un pezzo dall'altro, affine che vi giri attorno l'aria, più

facilmente traspiri l' umore, e non ammuffisca. Dicesi, che ponendo le asse o tavole per qualche giorno in acqua corrente, affine d'estrarne il sugo vegetabile, non siano soggette a squarciare, piegare, o torcere.

Il legname dopo posto in uso, si rende più durevole, e si difende dall'ingiurie de' tempi ungendolo con olio di seme di lino, con pece, o altra materia. Si può fare un incrostatura al legno delle porte, ponti ecc. prodigiosa per la loro conservazione. Prendasi de' gusci di chiocciolle, de' licciu o conchiglie, si riducano in polvere, unendovi della rena, e se ne faccia una mistura con della pece e catrame, e con questa s' intonachino le porte.

Per rimediare a' vermi, a cui è soggetto il legname, massime se è tagliato quando il sugo è ancora in azione, pongasi dello zolfo in una cucurbità, con tant' acqua forte che lo ricuopra per quattro dita, e si distilli fino alla siccità, il che si fa con due o tre rettificazioni. Lo zolfo ch'è rimasto si ponga sopra un marmo, o in un vetro, con olio, con cui si discioglie, e se n' unga il legname, che si libererà da' vermi, e si difenderà dalla putrefazione.

LEGNO. E' un aggregato d'infiniti minutissimi canali perpendicolari alla radice da cui si partono, intessuti da altri orizzontali, che dalla circonferenza vanno al centro, di cui sono composti i tronchi e i rami degli alberi, e che serve a diversi usi. *Vedi LEGNAME*.

LEGUMI. Si dà questo nome a' fagiuoli, lenti, piselli, cicerchie, rubiglie, fave, ceci, e simili, a' quali diciamo anche Civaje. *Vedi* a ciascuno de' loro nomi particolari.

LENTE. Legume assai cognito, il quale viene

ne sopra una pianta di simil nome, alta un piede e mezzo, che fa i gusci, ne' quali sono le lenti al numero di tre o quattro. Ve n'è delle bianche, e sono le migliori, altre sono gialle, altre rossiccie. Vengono abbondantemente in un fondo mediocre, nè troppo grasso, nè troppo magro, ma assai asciutto, altrimenti in luogo umido, nel fiorire in vece di legare i fiori, continuerebbero ad andarsene in foglie: si seminano in tutto Marzo, ma prima si devono tenere quattro o cinque giorni in letame secco polveroso, e poi seminarle con esso, e ricoprirle con l'erpice, che così nasceranno belle, e vigorose.

LENTISCO. Arbusto sempre verde, che butta a ciascun getto otto foglie, quattro per parte, sempre verdi, e che servono per conciar cuoi. La gomma che se ne ricava, chiamata mastice, è buona agli stomachi deboli, al fegato, agl' intestini, e a quelli che spurgano sangue, o che hanno una tosse ostinata.

LEONURO. *Vedi CODA di LEONE*.

LERO. Sorta di legume simile al moco, quanto al seme; e alla lente quanto alla pianta; si chiama anche *veggiolo*, ed in alcuni luoghi *capogirlo:* richiede la stessa coltura delle lenti.

LETAMAJO. Luogo ove si tengono a putrefare i conci. *Vedi CONCIMAJA*.

LETAMARE. E' l'arte di migliorare le terre, quando di loro natura sono o troppo magre, o troppo forti, e questo si fa non solo con l'ajuto de' letami, ma d'altre materie ancora. Bisogna conoscere le qualità d'una terra per darle il letame adattato: le terre magre, secche, e leggiere richiedono concime grasso, come lo

sterco di bue, di vacca, di majale ec. le terre umide, e pesanti han bisogno di concimi calorosi, che sono lo sterco di cavallo, di mulo, di polli ec. Il concio di montone non va usato in troppa quantità, perchè ha più sali degli altri: quello di polli, e colombi, quantunque per se stesso buono, non ostante pregiudica alle piante per i pedocchi pollini, ed altri animali che in quantità esso contiene. Si possono letamare ancora le terre con mandarvi a pascolare gli armenti, o in altre maniere che producono lo stesso benefizio del concime ordinario. I buoni agricoltori hanno sempre in qualche canto della corte dove sta il pollame uno scavo un poco grande, che riempiono continuamente di tutte l'immondizie, le quali per i sali che contengono, contribuiscono al miglioramento delle terre, e fanno spesso un più efficace effetto del concio comune. Le immondizie che quivi raccolgono sono gli escrementi, e l'orine d'animali, e d'uomini, la deposizione de' fossi, stagni, paludi, il fango delle strade, l'immondizie della cucina, e degli acquaj, le bestie morte, i rosumi dell'erbe che hanno mangiato le vacche, la cenere, i legni imporriti, i tritumi della canapa ec. e di tempo in tempo vi fanno andare dell'acqua piovana, perchè ritenga la sostanza del concio, essendo questa la maniera d'averne sempre a' suoi bisogni.

De' migliori ingrassi che si possono dare alle terre per renderle fruttifere.

Tra le diverse sorte di governi, o concimi, ve ne sono di quelli che più degli altri si stimano per il miglioramento delle terre, massime se

se vengono appropriati secondo le diverse qualità di terreno. La deposizione de' stagni, paludi, e fosse, (particolarmente se sono sottoposte a terre frequentate dal bestiame, poichè da queste l'acqua trasporta molte sostanziose parti del loro sterco) e il fango delle strade per esser grassi e umidi, si adattano alle terre asciutte e magre, ma vanno impiegati dopo essere stati un' anno esposti all' aria. Le deposizioni de' ruscelli non sogliono contenere parti grasse e vegetanti; queste facilmente si prosciugano all'aria, e induriscono al Sole; pur non ostante sono buone per le praterie di fondo umido e paludoso: quelle de' grossi fiumi contengono per lo più della sterile sabbia con la quale insterilisconо le campagne allorchè in una sovrabbondanza d'acqua rompono gli argini, e si fanno letto in mezzo alle coltivazioni; che se nelle escrescenze la forza dell' acqua non è tale da abbattere gli argini, ma che per la quantità trabocchi al di sopra de' medesimi, e inondi i campi, allora vi deposita un fior di terra trasportato da' luoghi superiori, che rende fecondo per molto tempo il terreno. Nei casi però di simili trabocchi, o d' acque torbide artificiosamente introdotte ne' campi affine di colmarli, se la deposizione è molta, conviene il primo anno seminarvi della vena, o delle biade marzole, per minorare il troppo calore che hanno queste terre pregiudiciale al grano, e per aver comodo di estirpar co' lavori l' erbe che in principio comunemente vi regnano. La cenere è buona per ogni qualità di terra, e in particolare per le fredde, magre ed umide, e per le forti, e si mescola con il concio; bisogna però conservarla asciutta fino al tempo di metterla in uso, oppu-

re si può di tanto in tanto moderatamente bagnarla con orina, o con feccia di sapone, che acquisterà maggior virtù. Sei some di cenere conservata asciutta basteranno ad un campo, e di quella bagnata come sopra due sole saranno sufficienti. Si è provato che le terre incolte, le quali non producevano che tignamiche, e ginestre, lavorate, e governate con cenere hanno prodotto bellissimo grano, e in abbondanza per sei anni continui. La filiggine de' cammini fa un mirabile effetto, particolarmente ne' prati, dov' è bene, per quanto è possibile, non infettarli con sterco, per timore che rimanendo nello strame che si raccoglie, non ne restino disgustate dall' odore le bestie, e perciò ricusino di mangiarlo. La vinaccia è proprissima per le terre frigide, e forti, perchè le sottilizza col calore che contiene. I lupini, o altre piante sugose seminate, e sotterrate verdi allorchè vanno in fiore arando il terreno, benchè sieno un ingrasso composto di semplice sostanza vegetale, e conseguentemente inferiore al letame che unisce in se sostanza vegetale e animale, pur non ostante fanno un buonissimo effetto, e sono di grande ajuto ne' luoghi ove si scarseggia di letami. (*Vedi SOVERSCIO*). L' alega, ed altre piante marine unite con moderatezza, poichè la troppa quantità sarebbe dannosa, ad altre materie, e lasciate putrefare, o bruciare e ridotte in cenere, e sparse sopra il terreno, servono ad ingrassarlo: lo stesso dicasi della deposizione del mare. Le stoppie bruciate sul terreno istesso, la calcina viva sparsavi, sono tutti mezzi per rendere alla terra la fertilità perduta, il che è continuamente necessario nelle terre deboli, e ogni tanto nelle migliori. Ma tutti questi mu-

glio-

glioramenti rendono una fertilità spesse volte passeggiera.

Altro modo d'ingrassar le terre, e renderle feconde per molto tempo.

Un più durevole cangiamento si dà alle terre, rendendole feconde per più di venti e venticinque anni con la marga (*Vedi MARGA*). Quest'è una spezie di creta bianca molto usata in Inghilterra, che si trova a strati a diversi gradi di profondità, che essendo sparsa in un campo lo rende fertile. La sua vera destinazione è per le terre magre, secche, e infruttuose, perchè le riempie di sali; ma siccome questa materia non è molto frequente, così alcuni naturalisti credono che i letti di creta possano produrre lo stesso effetto, e assicurano d'averne fatta la prova. Riguardo alle terre forti, umide, difficili a dividersi, la sabbia, le terre renose fanno altrettanto bene quanto la marga alle terre magre: le riducono in uno stato più sciolto, suscettibili un maggior vantaggio da' lavori, più capaci d'esser penetrate dal calor del Sole, e dall'umidità, e più facili a permettere il passaggio alle barbe del grano, e d'altre piante, particolarità le quali si ricercano in un fecondo terreno. Non v'ha dubbio, che quelle terre, le quali partecipano più del calcario, sono le più fertili; così la sabbia non vetrigna, ma calcaria, sarà la più adattata, perchè fertilizzerà simili terre sì per l'intrinseca qualità calcaria, che per la materialità, diminuendo lo stato loro tenace. Per lo contrario si corregge la troppa scioltezza delle terre leggiere mescolandovi dell'argilla o della creta, ma questo ri-

ricerca un prudente esame, poichè la creta essendo di qualità calcaria, mentre posta nel fuoco si calcina, ma non si vetrifica, oltre al dar consistenza a' terreni troppo sciolti, gli comunica anche la propria virtù vegetativa; dovecchè l'argilla essendo di qualità vetrigna può dargli consistenza, ma non sostanza.

Si pretende che tutta la terra non smossa, chiamata vergine, la quale si ritrova al di sotto di quella lavorata, sollevandola e mescolandola con l'altra, serve a renderle la perduta fertilità. Sembra però che questo possa dirsi nei casi che sotto una terra troppo forte, per esempio, siavi della sabbia, o sotto una terra leggiera vi si ritrovi dell'argilla, che così il difetto dell'una sarà corretto dal difetto dell'altra; ma non sempre s'incontrano queste differenze; bene spesso accade che abbiano lo stesso difetto, e che quella di sotto sia totalmente sterile; onde per non perdere la fatica, e fare spese inutili, anzi dannose, sarà bene l'assicurarsi prima dell'effetto con picciole prove. Qualche volta sotto la terra lavorata ritrovansi de' suoli di conchiglie, le quali possono essere utilmente impiegate sollevandole e mescolandole col terreno della superficie. In simili mescolanze di terre convien sapere che quelle contenenti del vetriolo sono direttamente contrarie alla vegetazione, affine di guardarsi dal far uso di queste.

Del tempo di letamare: e maniera di accrescere la massa del letame.

Il tempo di letamare è ne' mesi più umidi dell' anno dal principio di Novembre a tutto Marzo, perchè ne' mesi asciutti pregiudica, facendo sec-

seccare i vegetabili, ma nel tempo umido le pioggie, e le nevi lo fanno marcire a poco a poco, e i sali passano nelle parti interne della terra.

Un' ottima maniera di accrescere la massa del letame vien suggerita dal Sig. *Duvaure*. Egli consiglia che nelle stalle sotto la paglia o le foglie che servono di letto a' bestiami si stenda una conveniente quantità di terra, la quale assorbisca le orine che sogliono scolare in pura perdita, o poco meno. Alternando terra e strame secondo il bisogno, particolarmente in tempo d' inverno, e ripurgando di mese in mese le stalle, a capo della stagione si avrà un letamajo due volte maggiore, e un concio due volte più maturo ed efficace, che nol si avrebbe avuto seguendo i soliti metodi. Se gli animali pecorini sieno molti in una stalla, sarà bene il rinnovar loro sotto la terra una volta il giorno. Il purgar le stalle di mese in mese ha per oggetto la preservazione del bestiame, particolarmente pecorino, da quelle malattie che hanno per causa prossima l' umidità calda dell' evaporazione delle materie escrementizie. Portando al letamajo lo strame e la terra de' letti ben ingrassata, è d' uopo cuoprirla con altra terra di campo, affinchè non rimanga libera un' evaporazione che porterebbe secò buona parte di principj fertilizzanti. Il letamajo dev' esser posto in una buca, e se si può che sia circondata di muro, e pavimento onde non se ne disperdano le parti migliori disciolte dall' acqua delle pioggie.

Ne' giardini, e orti si migliora il terreno o con il letame, o con altra terra che vi si sparge; così nelle terre forti, e tenaci, si mette concio di cavallo, ch' è leggiero, e asciutto, e nel-

nelle sabbioniccie quello di vacca, ch'è grasso, e untuoso. Si può ancora in un luogo vicino fare scavare sotto terra a qualche profondità, per trovare un letto di terra di diversa qualità di quella che non piace. Si mescola, e rende fissa una terra sabbioniccia con della terra di paludi piena di bellerta nera, ma questo dee farsi a tre o quattro piedi di profondità; ed al contrario si alleggerisce un terreno argilloso, mescolandovi della sabbia; e perchè queste terre mescolate abbiano campo d'incorporarsi, si lasciano riposare un anno. *Vedi CONCIMARE, STABBIARE*, e *CONCIO*.

LETAME. *Vedi CONCIO*.

LETTI. Parlando di giardini s' intendono con questa parola i quadrati di terra fatti con molto concio di cavallo, o di mulo, cavato di fresco dalla stalla, e con sopra otto o nove pollici di terriccio di concio consumato, o concio secco. Questi quadrati devono esser alti quattro piedi, e altrettanto larghi, ed esposti al mezzodì, e dopo fatti si lasciano passare sei o otto giorni, perchè svapori il gran calore del concio, prima di seminarvi. Sono stati inventati i letti ne' paesi temperati per avere in tutt' i tempi le lattughe d' ogni sorta, la cicorea, ed altre insalate, coprendo il seme con delle campane di vetro, o con stuoje all' altezza d' un piede, per difenderlo da' gran freddi. Di tempo in tempo si devono riscaldare i letti, cioè a dire, smuovere il concio che va spegnendosi, e s'è intieramente spento, si riscaldano con un piede o due di nuovo concio.

LIATICO. Specie d' uva, i di cui vitigni per quanto dicesi, sono venuti dalla Grecia, e che comincia a maturare alla metà d' Agosto. Quando è di-

divenuta matura, diventa di un colore rosso un poco picchettato, d'un colore più chiaro della rugine: poco sempre ne produce, e li suoi grappoli sono piccoli, e picciole sono anche le granella, le quali sono tonde, e di guscio dilicato. I suoi capi sono piccioli, sottili, coloriti d'un scuro chiaro, con gli occhi piuttosto spessi, e poco rilevati: I pampini sono sottili, vellutati dalla parte di sotto, colle punta acute, di gambo, e di costole sottili, colorite d'un scuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Ama un terreno sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terra grassa e forte, che nella State faccia delle crepature, ma non però grandi. Il vino che se ne fa è colorito, sciolto, sottile, molto spiritoso, e di odore dilicato e gustoso; è buonissimo a beversi solo, e fa ottimamente bene mescolato con altro uve proprie in giusta quantità.

LICHNIDE di Costantinopoli, o sia *Bizantina*. E'una pianta che alza il fusto circa due piedi, ed è ripieno di nodi, da' quali scaturiscono de' germogli, che spandono all' intorno molti bottoncini, e questi aperti che sono, formano una palla di fiori pieni di foglie vermiglie, e simili alle margheritine. Ricerca luogo solatio, terreno grasso, e macero: si moltiplica tagliando la radica in pezzi con tre o quattro barbe per ciascuno di essi, con porli al principio della Primavera ne' vasi a due dita di profondità; s'innaffia spesso, l' Inverno si ripone in luogo caldo, e l' Estate quand' è fiorita si mette all' ombra, perchè i suoi fiori conservino più lungamente la loro bellezza.

LIGUSTRO, *Ruvistico*. Spezie di frutice, le cui foglie rassomigliano a quelle dell' ulivo, ben-

chè

chè più larghe, più tonde, e più verdi; il suo legno è bianco, e unito; butta alla Primavera de' fiori bianchi, odorosi, ma di poca durata, e sono seguitati da delle coccole, o grappoli di granelli neri quando sono maturi, pieni d'un umor rossiccio: se gli attribuisce la virtù di scacciare i fiatti quando sono bevuti nel vino. Si moltiplica dal seme, e da margotti, prima se ne facevano delle palizzate ne' giardini. Le sue foglie, e i fiori si adoptano per rimedio contro le infiammazioni, la putrefazione, e l'ulcere della bocca in forma di gargarismo. La sua acqua stillata è buona a levar le macchie della faccia, e farla bianca; e sciogliendovi qualche gocciola di spirito di vitriuolo è eccellente contra l'infradiciatura delle gengive, sintomo ordinario dello scorbuto.

LIMONE. E' una spezie d'agrume molto cognita per il grand' uso che se ne fa, la di cui coltura potrà vedersi alla parola *AGRUMI*, ove s'è diffusamente parlato della coltura degli agrumi in generale.

LINARIA. Sorta di Pianta, che cresce all' altezza di due cubiti or più, or meno, tiene il suo gambo rotondo, e tenue, il quale è ornato di minute foglie, e strette, lunghe come sono quelle del lino. Il fiore che produce si divide anteriormente in due labbra, il superiore in due, o più parti, e l'inferiore in tre, e la parte posteriore termina in coda. Dal mezzo del fiore sorge l'embrione, che diventa un frutto rotondo diviso in due parti, ripieno di semi. Le specie, che d'ordinario si coltivano ne' giardini, sono: la linaria Americana massima di fior purpureo; l'Americana trifogliata del medesimo colore; altra Americana di fior ceruleo, e bian-

bianco; la purpurea maggiore odorosa; la purpurea odorosa con le foglie più anguste; quella di Montpellier con foglie capillari, e fior bianco odorosa, la Dalmatica con fior grande di color purpureo. Tutte queste specie vanno seminate in terreno da ortaglie, subito che il seme è sia maturo, il che suol esser in Autunno: quando sono alquanto cresciute, si portano ne' luoghi destinateli, che dee esser tra le piante di elevata grandezza: quando poi fossero dal freddo danneggiate, il che di rado suole succedere, si ritornano a seminare di Primavera. Ne' mesi di Luglio, e d'Agosto, ed anche di Settembre sogliono fiorire, ed il seme si matura verso la fine d'Ottobre. Questa pianta è diuretica, propria per l'idropisia, per l'itterizia, per la pietra, per la difficoltà d'orinare presa in decozione. Si applica eziandio esternamente sulla vescica, e sull'emorroide per raddolcirle.

LINO. Pianta che alza il fusto circa tre piedi, sottile e cavo, la di cui scorza serve a fare il tiglio per il filo delle tele più fine. La coltura del lino deve porsi immediatamente dopo quella del grano, mentre supplir potrebbe ad un interno consumo dello Stato, che sarebbe immenso anche riducendolo alla sola impannatura, somministrando alla Nazione un' infinità di cose o di necessità, o di comodo, oltre di che entra in diverse indrappature; ma per la mancanza siamo obbligati di procurarcelo con grosse somme di denaro dalle straniere Nazioni.

La terra per il lino dev' esser grassa, dolce un poco umida, e lasciata per sei mesi in riposo, facendovi a S. Martino in Novembre un profondo lavoro con l'aratro, e un'altro meno

profondo tra gli ultimi di Febbrajo, e i primi di Marzo, ingrassandola in tale occasione con concio bene smaltito, o con calcina, o con deposizioni di paludi, o con raschiature di corna. Dalla fine di Marzo fino alla metà di Aprile, tempo in cui può seminarsi il lino, si ara non molto a fondo, acciocchè non potendo allungar le radiche, sia forzato d'alzare il fusto, si stritola bene la terra, s'erpica più volte, si leva la gramigna, e distribuito il campo a porche larghe non più di tre piedi, per potervi andar comodamente ad estirpar l'erbe triste senza calpestare il lino, si semina egualmente per un tempo bello, asciutto, dolce, assai fitto, quando il vigor della terra corrisponda, poichè quanto più sarà spesso, tanto più verrà minuto, e perfetto, e finalmente si ricuopre, e si appareggiano le porche con il rastrello. Si semina ancora in Settembre; ma questo vuol essere in paesi caldi, mentre spesso si perde per motivo de' freddi, e quantunque seminato in una tale stagione venga più alto, produca più seme, più grosso, e che rende più olio, non ostante fa il filo più grosso, e non così sottile come quello seminato di Primavera, come abbiamo detto sopra, la qual semina si può anche anticipare alla fine di Febbrajo, secondo che il clima del luogo lo permette.

Qualità che deve avere il seme: e come si debba coltivare, e raccogliere il lino.

Il seme dev'esser piuttosto lungo, perchè il rotondo produce il lino di filo grosso, e tristo; che sia d'un colore bruno chiaro; che sia grave, e perciò messo in un bicchiere d'acqua vada

da in poco tempo al fondo; che abbia l'oleaginoso, onde gettato nel fuoco s'accenda, e scoppietti sul carbone: il migliore è quello che viene di Levante, il quale prima di degenerare darà due o tre raccolte, che ricompenseranno largamente la spesa fatta in provvederlo. Il lino ha bisogno dell'acqua, e se è in terreno da potersi adacquare, si procuri di livellarlo ugualmente, perchè quando il lino è alto poche dita, l'acqua non lo sopravanzi in nessun luogo, e quando non piova, s'adacqui ogni otto o dieci giorni per conservarlo tenero, aspettando però che sia alto quattro dita traverse. Giunto all'altezza d'un palmo si libera da ogn'erba, seguitando finchè con l'ingiallire, e col perder le foglie mostri d'esser maturo. Allora per un tempo asciutto, svelto, e non tagliato, si formano, perchè si secchi, delle caselle nel campo istesso con le radici in aria, e col seme all'ingiù, ma si avverta che non vi piova sopra; dopo due o tre giorni legato a mazzi, si rivolta la radice all'ingiù, e asciutto che sia, si ripone nel fenile per un mese almeno perchè fermenti, tenendo lontani più che sia possibile i sorci, acciocchè non guastino il lino nel voler mangiare il seme, il quale poi si cava, e in Olanda praticano lo sgranarlo subito che viene dal campo.

Fatte tutte le operazioni che abbiam detto di sopra si dee metterlo a macerare: lo che si fa nel modo seguente. Si devono distendere i mazzi di lino in un'acqua; dove si caricano di legni, perchè stiano fermi, compressi, e tutti coperti. E' d'uopo che l'acqua sia bella; e l'acque correnti debbono anteporsi alle stagnanti; ma la macera riesce aspra. Bisogna inoltre rivoltargli

R 2   ogni

ogni giorno alla medesima ora fino a tanto che si vegga, che il lino è ben macerato. Il punto importante si è di trarlo a tempo fuori di macera, e conviene aver riguardo alla stagione, alle circostanze, ed anche all' uso, a cui si destina il lino. *Se le acque son fredde, vi si lascia più lungo tempo; se sono calde, e il tempo burrascoso, la macera va più presto.* Per conoscere se il lino sia ben macerato, si cavano due o tre gambi, che si spezzano colle mani; quando la paglia, o la lisca si distacca bene, è ben macerato. Tosto che si è estratto fuori di macera, si distende sull' erba corta, dove imbianca. *Si rivolta con una pertica in capo a tre o quattro giorni, e si lascia esposto altri tre o quattro.* Quando è secco, e bianco, si rimette in mazzi, e si porta sul granajo.

Della Gramolatura del Lino.

Gramolare il lino è separarne tutta la paglia o la lisca col mezzo di una tavola incavata in arco da una parte all' altezza della cintura di un uomo, e montata sopra piedi. Il gramolatore stende il lino pel mezzo della sua lunghezza sopra l' incavo della tavola; con una mano lo tiene, e coll' altra percuote con una mazza di legno nel sito, dove il lino corrisponde all' incavo; con questo mezzo il lino si rompe; la lisca cade, e non resta che il filo. Si lavora in questa guisa il lino in tutta la sua lunghezza, passando successivamente da una porzione gramolata ad una porzione che non lo è. Finita una tale operazione si rimette in mazzi, i quali hanno perciò perduto molto del loro volume,

Metodo del Sig. Palmquist per preparare il Lino in un modo, che lo renda simile al Cotone.

Si prende una caldaja di ferro, o di rame stagnato, vi si mette dentro un pò di acqua di mare; si sparge sul fondo della caldaja della calcina, e della cenere di betulla, o di ontano in parti uguali, bene stacciata; indi vi si distende sopra una mano di lino, la quale coprirà tutto il fondo della caldaja, e vi si spargerà sopra dell' altra calcina, e dell' altra cenere, in guisa che il lino ne sia tutto coperto; vi si metterà una nuova mano di lino, e si continuerà a metterne alternativamente fino a tanto, che la caldaja sia piena, osservando che vi resti vuoto uno spazio d' incirca un piede, perchè il tutto possa bollire. Allora si metterà la caldaja al fuoco; vi si metterà dell' altra acqua marina, e si farà bollire il mescuglio per dieci ore, senza però che resti asciutto e secco; e a tal fine vi si andrà mettendo della nuova acqua marina a misura che svaporerà. Compiuta che sarà la cuocitura, si porterà il lino così preparato al mare, dove si laverà dentro ad un paniere, agitandolo e rimenandolo con un bastone di legno uguale, e liscio. Quando il tutto sarà raffreddato a segno, che si possa toccarlo colle mani, s' insaponerà questo lino dolcemente, come si fa per lavare la biancheria ordinaria, e si esponerà all' aria, perchè si asciughi, osservando di bagnarlo, e di rivoltarlo spesso, particolarmente allora quando il tempo è asciutto. In ultimo si laverà bene questo lino; si

batterà, si laverà di bel nuovo, e si farà asciugare. Allora si carderà con diligenza, come si fa pel cotone, e dippoi si metterà in soppressa tra due tavole, alle quali vi si sovrapporranno delle pietre pesanti e grosse. In capo a quaranta ott'ore questo lino potrà adoprarsi come il cotone.

Se il lino venga svelto quand'è in fiore, il prodotto sarà più bianco, più forte, e farà un filo più sottile, ma in tal caso se ne perde il seme.

Il seme di lino serve per far olio da bruciare, e per altri usi. Ricorderò finalmente che il lino dimagra assai, e abbrucia il terreno come la vena, onde non bisogna seminarlo nello stesso terreno che dopo due anni.

LIVELLARE, porre a livello un terreno. Questa cognizione è necessaria alla campagna per spianare i terreni ineguali, particolarmente ne' giardini. Lo strumento ordinario per livellare è una squadra, nell' angolo della quale pende un filo con un piombino in fondo, il quale dee cadere giustamente in mezzo della linea che attraversa i due lati della squadra. Si posa questo strumento nel mezzo d'un lungo regolo sostenuto da de' bastoni ben diritti, lunghi cinque in sei piedi, che si ficcano in terra a otto o nuove piedi di distanza, si sollevano, o si affondano finchè siano tutti a livello, principiando dal luogo più alto fino al più basso. Quando i bastoni sono tutti alla medesima altezza, si spianano quei luoghi del terreno, che sono più alti tra un bastone, e l'altro.

LIVELLO, è anche un contratto che si fa particolarmente di beni in cattivo stato, ceden-

doli a un tale mediante una corrisponsione annua, che chiamasi *Canone*. L' indole del livello, ch'è una real trasposizione di dominio utile, suppone che il fondo sia libero; se fosse un fedecommesso, il contratto cade da per se, e il livellario perde i miglioramenti che vi avesse fatto. L' inesattezza de' pagamenti de' canoni dà diritto al possessore del dominio diretto di andare ad occupare il suo fondo, pagandone i miglioramenti, che vi esistessero. Può accadere che, in vece di migliorare, il fondo abbia sofferto discapiti in mano del livellario, nel qual caso raro è che si possa ottenerne risarcimento. Un possessore di fondo intelligente non darà mai a livello terreni buoni, e facilmente riducibili; ma solamente que' fondi assolutamente inutili, che per divenir fruttiferi abbisognano di molte spese e diligenze.

LOCUSTA, o *Cavaletta*. Picciolo insetto volante, e saltellante molto noto, che guasta le biade, e gli orti, che perciò bisogna aver attenzione di prenderlo, e ucciderlo.

LOGLIO, Erba trista, che nasce tra le biade, e fa in cima al gambo una spiga piena di camerelle pungenti, nelle quali è il granello. Vedesi spesso nelle annate di soverchio umide, e piovose scarseggiare ne'campi il grano, ed in sua vece moltiplicarvi il loglio, e la vena, incolpandone i contadini le continue pioggie del verno, e della Primavera, per causa delle quali il grano si converte in loglio, opinione stata da alcuni ammessa per vera; ma non vorrei con più sicurezza dire che i contadini istessi ne fossero per loro infingardia la principal cagione; poichè perdendosi buona parte del grano a motivo delle continuate pioggie a lui nocive, in

suo luogo con più vigore germogliano quei semi, che per risparmio di fatica ha il contadino lasciati nel grano non ben pulito prima di seminarlo, e che indigesti si ritrovavano nel concio non sufficientemente smaltito sparso sul terreno. Si procuri dunque che il grano prima di seminarlo sia ben mondato, e vagliato, e che il concio sia smaltito, e di due anni, che non così frequentemente, nè in tanta abbondanza vedremo lussureggiare in loglio.

Trovasi ancora il Loglio salvatico, il quale nasce lungo le strade, e ne' campi.

Se tra la farina di grano se ne trovasse di quella di loglio, prima di farne pane prendasi mezza libbra d'acquavite fina, e due scrupoli di zafferano, se ne impasti porzione di detta farina, e riscaldata si ricuopra col rimanente della farina, come per fare del lievito ordinario, lasciandola stare così per una notte, che la mattina scoprendola si troverà attorno questa pasta una materia verde qual sarà la malignità del loglio attratta dalla forza dell' acquavite, e però gettata via, s' adopri la farina senza timore di nocumento alcuno. Chi si sentisse offeso per aver mangiato del pane in cui fosse del loglio, prenda un poco di pane buono abbrustolito, e inzuppato in aceto forte.

LOMBRICO. Verme di terra, che suole cagionare non poco danno alle piante. Per liberare il Giardino da questo insetto, conviene che il Giardiniero usi la possibile diligenza di andare in traccia, mattina, e sera, e specialmente al tempo delle pioggie, perchè allora suole uscire dai suoi forami: se l' attento Giardiniere vuole che li vermi escano anche in altri tempi, basta che sparga per le vie il decotto di semi, o foglie

di

di canapa, che tosto usciranno, e così potrà uc-ciderli.

LONZA. Spezie d'uva bianca, che viene in poca quantità, à grappoli sparti, di granella grosse, tonde, e di guscio sottile, il di cui vitigno fa i capi grossi, color di marrone chiaro, con occhi discosti, e poco rilevati: i pampani sono grandi, vellutati di sotto, intagliati, con punte acute, gambo lungo, grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole clima caldo, esposto a mezzo-giorno, suolo asciutto, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo. Fa il vino color di paglia, di non molto spirito, ma delicato, e odoroso; mescolata con altre uve in giusta quantità fa buona composizione, massime ne' vini bianchi.

LUCERNA. Erba pratense. *Vedi MEDICA.*

LUGLIO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

LUGLIOLA. Qualità di Vite da Columella chiamata *vitis præcox*, e da' Francesi *morillon noir hatif*, e *vigne hative*. Non si usa il farne vino, ma solo si mangia come per primizia, essendo il maggior quello di perfezionarsi prima di ogn'altra, e prende il suo nome dal mese di Luglio in cui divien matura. Il Davanzati dice, che se colta di Luglio l'uva subito si poti la vite all'ordinario, ne rifarà dell'altra al Settembre; avverte però quindi che dando troppo cotale affaticamento alla detta vite, riuscirà al contrario di quella di tre volte, cioè di tre anni una volta.

LUMACHE. Piccoli animali, che si chiamano chiocciole quando sono col guscio a conchiglia, e queste hanno una virtù rinfrescativa, e len-

lenitiva, salutare a' nervi, e a' polmoni; sono buone contro lo spurgo del sangue, e affezioni del petto, con molt' altre proprietà che gli si attribuiscono; e quelle senza guscio sono rossigne, o grigie, dette propriamente lumache. Questa sorta d'insetti è nociva alle viti, e ai prodotti degli orti, e de' giardini, poichè precipitano i fiori, e divorano le foglie delle piante le più rare, onde vanno per quanto è possibile distrutti: ecco un mezzo molto semplice, oltre quello d'andarne in traccia mattina e sera ne' tempi piovosi, poichè allora escono alla pastura, e facilmente si trovano e si uccidono. Piantate vicino agli alberi, e a'fiori che amate più, di distanza in distanza de' piccoli bastoni con delle carte da giuocare attaccate, siccome si è veduto con l'esperienza che questi animali amano molto di rodere queste carte, a motivo senza dubbio della pasta che v'è dentro, che gli richiama; così ve se ne ritrova una gran quantità, e si ammazzano facilmente, perchè sono in vista, altrimenti si nascondono in de' buchi, e ne' luoghi più cesputi, ove si rendono invisibili,

Ma-

Maniera facile di distruggere le lumache ne' giardini.

Un ottimo metodo per distruggere le lumache ne' giardini si è quello di mettere qua e colà negli spazj vuoti pietre, piate, o pezzi di tavole sostenute poche linee alte da terra col mezzo di qualche fuscello o sassolino. Le lumache vi concorrono per sfuggir l' ardore del Sole. Verso mezzo giorno si manda a raccoglierle, e se ne trova ne' primi dì un numero ben grande, che poi va degradando a misura che l' uccisione sgombra l' orto. Si sa che le rane, i rospi, e le anitre sono nemici mortali delle lumache, e presto ne liberano un giardino; ma a confronto di questo bene fanno poi tanto male che non v' è proporzione.

LUMIA. Spezie d' agrume di buccia liscia, che richiede la coltura istessa degli altri agrumi. *Vedi AGRUMI*.

LUNA. E' certo, che le persone più qualificate, e più assennate attendono giornalmente alla coltura de' loro giardini, non tanto per puro divertimento, quanto per positivo esercizio. Una tal arte è giunta oramai a una perfezione sì grande, che supera di lunga mano tutti gli ammaestramenti, ed artifizj de' nostri antichi. Ma convien per altro disingannarsi di ciò che si attribuisce alla virtù della Luna, mentre che tutto deriva realmente dall' influenza dell' aria. La coltura delle piante deve essere in certo modo consimile al vero culto della pietà; cioè a dire sce-

scevra affatto da vani scrupoli, e spogliata d'ogni vituperevole superstizione, e non esser ostinati a prestar fede agli influssi della Luna, e de' Pianeti sopra la coltivazione de' campi, e degli ortali. Si osserva tuttavia fedelmente l'uso di non seminare, e di non piantare, o tagliare alcun' albero a Luna scema: Si guardano a tal oggetto alcuni giorni determinati: e la cognizione di queste inquiete osservanze è sovente il maggior forte, che abbiano certi nostri, piuttosto Ciarlatani, che Giardinieri. E pure la falsità di tutte le loro vane superstizioni si va ad ora ad ora manifestando per mille e mille sperienze, la cui mercè dovrebbero i Giardinieri oramai discredersi, e disingannarsi. Se una pianta fa buona prova si gloriano dentro se stessi per avere scelto a piantarla quel punto di Luna, cui trovan segnato: ma se la medesima pianta venga seminata, o posta da un suo vicino in un tempo diverso, e faccia miglior riuscita della loro, dan la colpa al terreno, all'aria, od a' venti, ed in ciò non s'ingannano.

Il *Sig. Normand* Direttore, ed Ingegniere degli orti e verzieri di Francia scrisse su tal proposito „ che di mille esperienze da lui già fatte con ogni esattezza, per molti e molti anni intorno a ciascuna operazione attenente alla coltura delle piante, non n'avea trovata nemmen una, la quale favorisce la scrupolosa soggezione, che si prendevano i nostri predecessori, di badare a' varj aspetti della Luna ". Tale pure era il sentimento del *Sig. de la Quintinie*, il quale diceva, che non v'è cosa più insulsa, quanto quella di perdersi ad osservare il giorno della Luna, quando si vuol

por-

porre, o tagliare una pianta. Ogni cosa devesi ben fare nella sua stagione; sceglier per quanto si può il tempo propizio, ed aspettare successivamente il buon esito, non dal giorno, che si è prescelto, ma dalle influenze del Sole, e dalle disposizioni dell'aria, e dell'atmosfera.

LUPINI. Sorta di biada che viene sopra un solo fusto, il quale butta più rami, con de' baccelli un poco lunghi, dentro ciascuno de' quali stanno racchiusi cinque o sei lupini tondi, schiacciati, e di sapore amaro. Si seminano d'Autunno dopo un leggier lavoro, e vengono molto bene nelle terre dolci, magre, leggiere, e in sito caldo, nè hanno bisogno d'esser sarchiati, nè molto coperti di terra. Se si seminano subito dopo la raccolta, allora queste piante divenute grandi, e ancor verdi prima di fare i lupini sotterrate nel terreno, gli danno forza per la produzione del grano che vi si semina. V'è chi usa seminarli due volte nel terreno istesso, la prima in Autunno, e ne raccolgono il frutto, del quale si servono per la seconda sementa, la quale cade in Agosto, e cresciute le piante ne fanno soverchio. *Vedi SOVERSCIO*. I lupini cotti si danno per governo alle terre; servono ancora per nudrire i buoi e i cavalli, ma si devono tenere prima nell'acqua per farli perdere l'amarezza, e ridotti dolci si mangiano come gli altri legumi.

Quantunque il Lupino sia amarissimo, macerato però nell'acqua perde l'amarezza, ed asperso che sia con poco sale se ne fa qualche uso nel Friuli, e non riesce ingrato anco ai palati dilicati. Al tempo del Mattioli si mangiavano in Italia quasi per passatempo, come si man-

mangiano varie altre frutta: In Firenze, ed in Roma se ne mangia in abbondanza, e così si risparmia il pane.

Si può fare de' Lupini del pane eccone il modo, ch'è facilissimo: Dopo di averli addolciti, come detto abbiamo di sopra, si seccano nuovamente per mezzo del forno; e ridotti in farina, si aggiugne della farina di grano dolce, come sorgo turco, od altro grano, ma sopratutto una porzione di cruschello di grano per impedire la densità, e gravità che potrebbe esser ad essi propria.

LUPPOLO. Pianta serpeggiante, di gambo lungo, flessibile, aspro, e lanuginoso, con foglie frastagliate come i pampani della vite, pur lanuginose che fa gran quantità di fiori gialliccì a campanella, ove si trova il seme nero, ed amaro, del quale è principalmente composta la birra. V'è il maschio, e la femmina; il maschio è più stimato, ed è quello che fa il frutto, e cresce serpeggiando; viene naturalmente lungo le macchie, e i ruscelli, e si coltiva in quantità in Fiandra, in Inghilterra, e in Germania, ove si usa la birra. I Luppoli ricercano un terreno un poco grasso, e non basso; il quale si lavora all'entrare, e al finire dell'Inverno; vi si fanno delle buche grandi circa un piede per ogni parte, e discoste ciascuna quattro piedi, le quali si riempiono di concio alla fine di Marzo: si mettono in ciascuna buca delle barbatelle di luppolo. Quando sono cresciuti all'altezza d'un piede, si ficcano in terra de' piccoli bronconi, come per rameggiar fagiuoli, ma nell'appoggiarli al broncone, va voltato il luppolo mancino dalla diritta, perchè il Sole lo attragga; indi si rincalza con nuova terra la pianta,

e al

e al mese di Marzo vi si fa un terzo lavoro; Verso Decembre si mette attorno al piede della pianta un mezzo piede di concio, si zappa la terra, e si mescola il concio, rizzapandola anche in Marzo, alla fine del qual mese si tagliano i rami vecchi rasente alla pianta. In Aprile si legano i luppoli con spago a de' grossi pali di legno dolce, e in Settembre, quando ingialliscono, ch'è segno che sono matuti, si tagliano con un roncolo i sermenti a due piedi di terra; poi si staccano tutte le campanelle dei fiori, e finalmente si fanno seccare in un luogo fatto apposta sopra una grande ingraticciata di legno, sotto la quale si accende un gran fuoco, e poi s'adoprano nella birra.

Maniera di riparare in qualche modo i luppoli da' cattivi effetti di una certa ruggiada farinota, e mellifera.

V'è una rugiada farinosa, e mellifera, che cade nell'Estate al levar del Solo, nel tempo che i luppoli sono in fiore, la quale fa seccare le foglie, e precipita qualche volta la raccolta: per riparare in parte a' cattivi effetti di questa rugiada, altro rimedio non v'è più sicuro, che staccare subito le foglie del luppolo, perchè butta nuove foglie, e così si può salvare almeno la metà, e qualche volta due terzi dell'ordinaria raccolta. Il concio di porco si può vantaggiosamente impiegare per i luppoli, ma natutale, e non infracidato.

LUTEOLA. Pianta che adoperano i tintori per

per fare il color giallo. Si semina di Marzo, o di Settembre in un terreno leggiero, e giugne a maturità da potersi raccogliere in Giugno o Luglio: bisogna però osservare di non raccoglierla se non è perfettamente matura; quindi dopo averla fatta seccare si difende da ogni umidità.

Fine del Tomo Terzo.

INDICE

Degli Articoli, e delle Materie contenute in questo terzo Volume.

E

F

Gag-

G

Del-

Idro-

I

Iti,

L

De-

Qua-